

Menu « Le Prieure »

« Un Homme maigre doit toujours dire qu'un Bon Coq n'est jamais Gras »

Gustave Flaubert – Dictionnaire des Idées Reçues

Entrée + plat 40 €

Menu + Entrée + plat + fromage Ou Dessert 46 €

Menu complet ,Entrée plat fromage et Dessert 50 €

« Tous nos plats sont cuisinés entièrement sur place »



Carpaccio de saumon mariné au citron, Salade de Pétoncles à l'huile d'olive

Ou Variation autour du Canard : Foie Gras de canard, Aiguillettes de canard

au jus de foie gras ,Magret de Canard fumé ,en Verdure

Ou Fricassée de Pétoncles et Écrevisses, côte de saumon au fumoir,

Gambas dorées à l'huile d'olives salade d'haricots verts

Ou Gourmandises autour du foie gras : Lamelles de foie gras cuit au gros sel, escalope de foie gras chaud avec un fruit caramélisé, salade et haricots verts et sa glace Réglisse, Brisure de truffes devant vous avec un supp 7 €



La Pêche à l'Huile d'olive et au Pistou aux deux poissons, Girolles et légumes de saison

Ou Tournedos de Bœuf à la Crème cèpes et Girolles, crûque de Pommes de Terre, Légumes

Brisure de truffes devant vous avec un supp 7€

Ou Suprême de Pigeonneau girolles et cèpes au jus, et son Foie gras chaud Légumes

Ou Rouelle de Rognons à la Crème aux cèpes et Girolles, garnitures de saison



Les fromages sont annoncés verbalement



Les Desserts du Prieuré vous seront proposés verbalement

ÉTÉ 2021