

Menu « Le Prieure »

*« Un Homme maigre doit toujours dire qu'un Bon Coq n'est jamais
Gras » Gustave Flaubert – Dictionnaire des Idées Reçues*

« Choisissez votre Menu »

<i>Entrée plat</i>	<i>39 €...</i>	<i>Ou plat et Dessert</i>	<i>36 €</i>
<i>Entrée plat fromage</i>		<i>Ou Dessert</i>	<i>43 €</i>
<i>Menu complet ,Entrée plat fromage et Dessert</i>			<i>47 €</i>

« Tous nos plats sont cuisinés entièrement sur place »



*Saucisson de Lyon brioché, Pistaché Beurre blanc à huile de truffe en verdure
Ou Cassolette de Pétoncles et Ecrevisses au fumet de Homard, Brisures
de légumes, Côte de Saumon au fumoir « Maison » en verdure
Ou Méli Mélo : Ravioli de foie gras « Maison », Lamelles de foie gras
de canard cuit au gros sel, salade et d'Haricots verts,
Ou Petits pots d'escargots au chapeau doré et moules farcies, au Basilic*



*Les Poissons du Marché selon l'Arrivage au jus de Moules
et chardonnay et une julienne de légumes
Ou Quenelle de Brochet aux girolles et cèpes à l'huile Truffée à la crème
(des Halles de Lyon Sibia,)
Ou Rouelles de Rognons de Veau à la Crème, garniture d'Hiver
Ou Suprême de Pigeonneau et girolles et cèpes au jus ,et son Foie chaud*



*Faisselle de Fromage Blanc à la Crème ou Crème de Marrons
OU Trio de Fromages Annoncé verbalement
Les Desserts du Prieuré vous seront proposés*

2019/20