

# Menu « Le Prieure »



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

<i>Entrée plat Ou Desserts</i>	<i>41 €</i>
<i>Menu Entrée plat fromage Ou Dessert</i>	<i>45 €</i>
<i>Menu complet ,Entrée plat fromage et Dessert</i>	<i>51 €</i>

*« Tous nos plats sont cuisinés entièrement sur place »*



*Méli -Mélo : Escalope de foie gras chaud ,Lamelles de foie gras cuit au gros sel sa glace  
Réglisse, salade et Haricots verts*

*Ou 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, Pétale de Mousse de canard a l'huile de truffe ,en Verdure*

*Ou Fricassée de Pétoncles et Ecrevisses , Cote de Saumon Fumoir ‘*

*Gambas dorée à l'huile d'olives salade d'haricots verts*



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

*Ou Carré d'Agneau pour 2 personnes, Rôti au jus, à la Tapenade d'olives noires,*

*Légumes de saison, Crique de Pommes de Terre,*

*Ou Filet de Bœuf à la Crème Girolles, crique de Pommes de Terre, Légumes*

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

*Ou Filet de Bœuf , poêlé ,Nature Girolles, crique de Pommes de Terre, Légumes*



*Fromage blanc à la crème ou au coulis de saison*

*Ou Le Duo de Fromages Sec*



*Ou Les Desserts du Prieuré vous seront proposés*



*« Eté 2020 »*