



## Menu « Le Prieure »



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

*Gustave Flaubert – Dictionnaire des Idées Reçues*

*Plat + Dessert 36 €*

*Entrée + plat 40 €*

*Entrée + plat + fromage Ou Dessert 46 €*

*Menu complet ,Entrée plat fromage et Dessert 50 €*

« Tous nos plats sont cuisinés entièrement sur place »

### « Les Entrées »

*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 sur fruit caramélisé, salade et haricots verts sorbet Passion*

### « Les plats chauds »

*Panier de la Mer : Mage aux deux poissons, jus de Moule , Girolles et légumes de saison*

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

*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*

*OU*

*Les Desserts du Prieuré vous seront proposés verbalement*

**ÉTÉ 2021**