

## *Nouveau Menu « Le Prieure »*

<i>Entrée et dessert 38€ OU plat et Dessert...</i>	<i>40 €</i>
<i>Menu Entrée plat fromage Ou Dessert</i>	<i>45 €</i>
<i>Menu complet ,Entrée plat fromage et Dessert</i>	<i>50 €</i>

*Petits pots d'escargots au chapeau doré en verdure*

*Ou Saucisson de Lyon brioché Pistaché, à la Crème aux Morillons en verdure*

*Ou Cassolette de Pétoncles et Ecrevisses au fumet de Homard, brunoise de légumes , Côte de Saumon au fumoir en verdure*

*Ou Méli Mélo : Escalope de foie gras chaud, Lamelles de foie gras de canard cuit au gros sel, salade d'Haricots verts*

*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 à l'huile truffée ,en Verdure*



*Les Poissons du Marché selon l'Arrivage au jus de Moules et chardonnay une julienne de légumes*

*Ou Quenelle de Brochet à la crème aux champignons des Bois à l'huile Truffée (Halles de Lyon Sibilis,)*

*Ou Rognons et Riz de Veau à la Crème Girolles, garniture d'Hiver*

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

*Ou Tournedos façon Rossini , au vin de porto, et son Escalope de Foie gras chaud , Girolles, crêpe de Pommes de Terre, Légumes, 4€ sup au Menu*



*Fromage blanc à la crème OU au Crème de marrons Ou Le Trio de Fromages Secs*



*Ou Les Desserts du Prieuré qui vous seront proposés Verbalement*

*« 2020 »*