

## 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 , 38€... | Ou plat et Dessert             | 35 € |
| Entrée plat fromage  | Ou Dessert                     | 42 € |
| Menu complet ,       | Entrée plat fromage et Dessert | 46 € |

« Tous nos plats sont cuisinés entièrement sur place »

« Choisissez votre Menu »



Croustillant de pétoncles et écrevisses, côte de saumon fumé, en verdure  
Ou Saucisson chaud pistaché, pomme vapeur à huile de truffe en verdure

(des Halles de Lyon Sibiria,)

Ou Méli Mélo : Raviolis de Foie gras au vin de porto, lamelles de foie gras  
de canard Cuit au gros sel , glace pain d'épices, verdure d'hiver  
Ou Petits pots d'escargots au chapeau doré et Moules farcies, au Basilic  
Ou Terrine de foie gras, Brioche, Agrumes d'hiver, en verdure d'hiver



Les Poissons du Marché selon l'Arrivage,

Ou Quenelle de Brochet aux Girolles à l'huile Truffée (Lyon Sibiria)

Ou Rouelles de Rognons de Veau à la Crème et Champignons des Bois

Ou Tournedos de canard poêlé, et son Escalope de Foie gras chaud,  
au jus de foie gras

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture



Faisselle de Fromage Blanc à la Crème

Ou Trio de Fromages annoncé verbalement

Les Desserts du Prieuré vous seront proposés



« 2019 »