

# Hotel Restaurant Le Prieuré

## **MENU "JACQUES CŒUR" 40 Euros**

*A starter, main course, cheese and dessert to choose from the menu below*

## **MENU "DÉTOUR GOURMAND" 52 Euros**

*A starter, fish, meat, cheese and dessert to choose from the menu below*

**Lobe de foie gras de canard poché au Muscat de Rivesaltes, relevé aux écorces d'agrumes**

*Chutney de pommes vertes au citron et pain de campagne toasté*

**ou**

**Terrine de sanglier aux noisettes en cuisson luttée**

*Petite salade et fruits secs au vinaigre balsamique et cèpes en aigre-doux*

**ou**

**Panaché de poissons et crustacés du moment en soupe de lait de coco infusée à la citronnelle**

*Coriandre fraîche, perles du Japon et champignons noirs*



**Noix de Saint-Jacques rôties en coquilles**

*Mousseline de panais légèrement crémée, coulis de homard et foin de poireaux*

**ou**

**Filet de turbot poêlé à l'huile d'olive Crétoise**

*Ragoût de topinambours au cerfeuil, chips de racines et sauce à la truffe*

**ou**

**Médailles de lotte pochés et servis dans une soupe de poissons de roche**

*Riz pilaf safrané et croûtons de riste d'aubergines*



**Pièce de filet de bœuf (Origine France) poêlée au poivre concassé**

*Compotée d'échalotes au vin rouge et cassis, galette de pommes darphin, tombée d'épinards et glace de viande*

**ou**

**Suprême de pintade braisé aux aromates**

*Embeurrée de choux vert au lard fumé, garniture aromatique et fond de braisage lié au foie gras*

**ou**

**Civet de chevreuil lié à la farine de lentilles vertes du Berry en cuisson longue**

*Fine purée de persil racine, pleurotes poêlées, fond de civet et compotée de fruits rouges*



**Le chariot de fromages affinés de nos provinces**

**ou**

**Croustillant de camembert rôti au caramel poivré**

*Quelques feuilles à l'huile et vinaigre de cidre*

**ou**

**La faisselle de Fromage blanc de la Ferme des Oliviers**

*Aux fines herbes, au sucre ou coulis de fruits rouges*



**Dessert au choix à choisir dans la carte**

*Our desserts are prepared with the same care as other dishes*

*We recommend you order them at the same time.*

*Any change of course in the menu is an additional charge*

*Net prices and service charge, VAT at 5.5%*