

# *Hôtel Restaurant Le Prieuré*

## **LES ENTRÉES**

<b><i>Terrine de sanglier marinée aux aromates et quelques noisettes</i></b>	<del><b>19 Euros</b></del>	<b>17 Euros</b>
<i>Petite salade et fruits secs au vinaigre balsamique et cèpes en condiment</i>		
<b><i>Crèmeux de lentilles vertes du Berry et rosaces de noix de Saint-Jacques</i></b>		<b>23 Euros</b>
<i>Truffe de bourgogne en cappuccino</i>		
<b><i>Déclinaison autour du foie gras de canard : Poché froid, poêlé et au torchon mi-cuit</i></b>		<b>22 Euros</b>
<i>Tranche de pain de campagne toasté</i>		
<b><i>Nage de homard décortiqué et petits légumes</i></b>		<b>25 Euros</b>
<i>Lait de coco infusé à la citronnelle, coriandre fraîche et perles du Japon</i>		

## **LES POISSONS ET CRUSTACÉS**

<b><i>Médailles de lottes poêlés à l'huile d'olive</i></b>	<del><b>19 Euros</b></del>	<b>17 Euros</b>
<i>Wok de légumes sautés au sésame, coulis de homard infusé à la badiane, réduit et légèrement crème</i>		
<b><i>Noix de Saint-Jacques rôties en coquilles</i></b>		<b>24 Euros</b>
<i>Compotée de choux vert, beurre de truffe et foie de poireaux</i>		
<b><i>Panaché de poissons fins poêlés puis servis dans une soupe de poissons de roche</i></b>		<b>19 Euros</b>
<i>Riz pilaf safrané et croûtons de tapenade d'olives noires</i>		
<b><i>Queues de langoustines rôties au poivre de séchuan</i></b>		<b>25 Euros</b>
<i>Risotto à la truffe de bourgogne, fumet de poisson réduit et monté au beurre</i>		

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

# *Hôtel Restaurant Le Prieuré*

## **LES VIANDES**

<b><i>Perdreau entier, farce fine entre chair et peau, rôti puis désossé</i></b>	<b>28 Euros</b>
<i>Ballotins de choux vert au lard fumé, poêlée de champignons du moment au cerfeuil et jus court</i>	
<b><i>Noix de ris de veau cloutée d'une gousse de vanille puis poêlée au beurre moussoux</i></b>	<b>25 Euros</b>
<i>Tagliatelles fraîches, pois gourmands et jus de veau à la graine du fruit</i>	
<b><i>Cuisse de canard confite à la graisse d'oie au Prieuré</i></b>	<b>18 Euros</b>
<i>Pommes de terre sautées à cru, ail en chemise, poitrine fumée en allumettes et persil plat concassé</i>	
<b><i>Tête de veau pochée dans un bouillon corsé et relevé</i></b>	<del>18 Euros</del> <b>16 Euros</b>
<i>Petits légumes à l'anglaise et sauce ravigote aux herbes fraîches</i>	
<b><i>Civet de chevreuil lié à la farine de lentilles vertes du Berry en cuisson longue</i></b>	<b>19 Euros</b>
<i>Fine purée de persil racine, pleurotes poêlées, fond de civet et compotée de fruits rouges</i>	

## **LES FROMAGES**

<b><i>Le chariot de fromages affinés de nos provinces</i></b>	<b>9 Euros</b>
<b><i>Croustillant de camembert rôti au caramel poivré</i></b>	<b>7 Euros</b>
<i>Quelques feuilles à l'huile et vinaigre de cidre</i>	
<b><i>La faisselle de Fromage blanc de la Ferme des Oliviers</i></b>	<b>5 Euros</b>
<i>Aux fines herbes, au sucre ou coulis de fruits rouges</i>	

***The breads served are kneaded and baked by our Chef***

*Respectful of the quality and freshness of our products,  
we can temporarily change some dishes*

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

# *Hôtel Restaurant Le Prieuré*

## ***LES DESSERTS***

***12 Euros***

*Our desserts are prepared with the same care as other dishes  
We recommend you order them at the same time.*

***Gratin de pommes de Saint Martin d'Auxigny poêlées***  
*Sabayon Normand et coulis de reinette à la vanille*

***Bananes frécinettes rôties en coque***  
*Minis madeleines au miel de Sarrazin, caramel décuit au rhum ambré et sorbet Pisang Ambon*

***Tuiles au chocolat noir, mousse chocolat blanc et cerises griottes dressées en millefeuille***  
*Sorbet cacao et crème anglaise tranché au sirop réduit*

***Omelette norvégienne à la mangue et coulis exotique***  
*Tuiles craquantes aux amandes*

***La palette gourmande du pâtissier***  
*Extra 4 €*

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