

# Hotel Restaurant Le Prieuré

## **MENU "DÉTOUR GOURMAND" 47 Euros**

*Une entrée , un poisson , une viande , un fromage et un dessert*

## **MENU "JACQUES CŒUR" 36 Euros**

*Une entrée , un plat (poisson ou viande) , un fromage et un dessert*

### **Le lobe de foie gras de canard poché dans un bouillon de volaille corsé**

*Salade de shii-také au cerfeuil et pain de campagne à la farine de lentilles vertes du Berry*

**ou**

### **La trilogie d'huitres de Normandie cuisinées et servies chaudes**

*Aux échalotes confites au cidre et crème double*

*Julienne de poireaux, dés de tomates, beurre demi-sel et ciboulette*

*Epinards en branche et sauce "Genêt d'or"*

**ou**

### **La fine tarte au boudin noir de chez Gaby, compotée de pommes aux noix fraîches**

*Salade mêlée d'herbes fraîches, vinaigrette de fruits secs concassés*

**ou**

### **Crèmeux de cuisse de poule faisane, un filet d'huile de truffe**

*Le filet rôti émincé, fleur de sel et poivre de Sichuan, émulsion de marrons tièdes*



### **Pavé de cabillaud sauvage poêlé à la peau croustillante en cuisson douce**

*Mitonnée de choux vert au lard fumé, pois gourmand et beurre nantais*

**ou**

### **Noix de coquilles Saint-Jacques et lard fumé rôties en brochette**

*Rizotto du Piémont lié au parmesan frais, coulis de crustacé infusé à la badiane et légèrement crémé*

**ou**

### **Médallions de lotte poêlés au cumin, carotte et navet nouveaux braisés au beurre**

*Fondue d'épinards en branche à l'huile de noisette, jus des arêtes réduit et monté*



### **Civet de sanglier mariné et cuisson longue au four**

*Tagliatelles fraîches, mousseline de céleri rave et fond de sauce lié à la gelée de groseille*

**ou**

### **Duo d'agneau : Le filet en croustillant de thym frais**

**Le carré poêlé rosé à la fleur de sel**

*Ragout de topinambours au cerfeuil, oignons glacés à brun et galette de pomme de terre à la poudre d'ail*

**ou**

### **Rôti de veau dans la noix braisé aux aromates et à l'ail confit**

*Crosnes au jus, spaghetti de courgettes croquants à l'huile d'olive, fond de braisage lié au beurre*



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

**ou**

### **Croustillant de camembert rôti au caramel poivré**

*Quelques feuilles à l'huile*

**ou**

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

*Aux fines herbes ou au sucre*



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

*Nos desserts sont préparés avec le même soin que les autres plats*

*Il est tout à fait nécessaire de les commander en même temps*

*Tout changement de plat dans les menus entraîne un supplément*

*Prix nets, taxes et service compris*