

Hôtel Restaurant Le Prieuré

LES ENTRÉES

Carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques à la mangue fraîche **16 Euros**
Marinade au citron vert, huile d'olive de Nyons et poivre mignonette

Les jambonnettes de cuisses de grenouilles sautées au beurre "clarif " **17 Euros**
Tomates confites et fondue d'épinards, une sauce poulette légèrement relevé d'ail et marbré d'un jus de persil plat

La trilogie d'huitres de Normandie cuisinées et servies chaudes **15 Euros**
*Aux échalotes confites au cidre et crème double
Julienne de poireau, dés de tomates, beurre demi-sel et ciboulette
Epinards en branche et sauce genêt d'or*

Les neuf huitres "Les Demoiselles d'Agon" n° 2 ouvertes à la commande **13 Euros**
Pain de seigle aux algues et vinaigre-échalotes

LES CRUSTACÉS ET POISSONS

Les noix de coquilles Saint-Jacques rôties en coquilles **20 Euros**
Rizotto du Piémont à l'huile de truffe, pois gourmand et jus monté

Filet de turbot épais poêlé au four en cuisson longue **18 Euros**
Fricassée de minis légumes au thym frais et liée au beurre demi-sel, jus de viande réduit et corsé

Grosses langoustines décortiquées puis grillées à la fleur de sel **22 Euros**
Fenouil confit à l'huile d'olive et polenta au lait, coulis de crustacé crémé

Prix nets, taxes et service compris

Hôtel Restaurant Le Prieuré

LES VIANDES

Les noix de coquilles Saint-Jacques rôties en coquilles **20 Euros**
Rizotto du Piémont à l'huile de truffe, pois gourmand et jus monté

Filet de turbot épais poêlé au four en cuisson longue **18 Euros**
Fricassée de minis légumes au thym frais et liée au beurre demi-sel, jus de viande réduit et corsé

Grosses langoustines décortiquées puis grillées à la fleur de sel **22 Euros**
Fenouil confit à l'huile d'olive et polenta au lait, coulis de crustacé crémé

LES FROMAGES

Le chariot de fromages affinés de nos provinces **9 Euros**

Croustillant de camembert rôti au caramel poivré **9 Euros**
Quelques feuilles à l'huile

La faisselle de Fromage blanc de la "Ferme des Oliviers" **7 Euros**
Aux fines herbes ou au sucre

Les pains servis sont pétris et cuits par notre chef

*Respectueux de la qualité et de la fraîcheur des produits choisis sur le marché de Rungis,
nous pouvons momentanément modifier certains plats.*

Prix nets, taxes et service compris

Hôtel Restaurant Le Prieuré

LES DESSERTS

10 Euros

*Nos desserts sont préparés avec le même soin que les autres plats
Il est tout à fait nécessaire de les commander en même temps*

La tarte au chocolat noir et brunoise de peau d'oranges confites
Coulis du fruit infusé à la cardamome verte, sorbet orange amère

Sur un coulis de pommes à la vanille de Madagascar, des quartiers de pommes poêlés
Un sabayon au calvados et gratiné à la salamandre

Ananas rôti au poivre de Sichuan, flambage au guéridon
Un savarin au rhum arrangé, chantilly aux fruits exotiques et tuiles au pan massala

La palette gourmande du pâtissier
(Avec un supplément de 4,50 Euros dans les menus)

Millefeuille de clémentines et mousse légère au citron vert
Sirop Mandarine Impériale et sorbet kalamansi

Prix nets, taxes et service compris