

# Hotel Restaurant Le Prieuré

## **MENU "JACQUES CŒUR" 40 Euros**

*Une entrée , un plat , un fromage et un dessert à choisir dans le menu ci-dessous*

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

*Une entrée , un poisson , une viande , un fromage et un dessert à choisir dans le menu ci-dessous*

**Terrine de foie gras de canard au naturel, tartare de tomates du jardin à la ciboulette**

*Tuile croustillante au guacamole et tranche de pain de campagne aux céréales toasté*

*ou*

**Pressé d'aubergines confites et chèvre frais, émincé de magret de canard confit au miel et sauce soja**

*Vinaigrette balsamique et dés de tomates confites au thym frais*

*ou*

**Salade gourmande du Prieuré**

*Saumon fumé, crevettes marinées, vinaigrette de coquillages aux petits légumes*

*Le tout assaisonné à l'huile de citron vert*



**Dos de bar de ligne poêlé au poivre mignonette, fine mousseline de rattes au beurre demi-sel**

*Pois gourmands et fumet de poisson réduit puis monté, un trait de pesto*

*ou*

**Gambas rôties à l'huile de curry**

*Riz Thaï aux arachides et coriandre fraîche*

*ou*

**Médallions de lotte poêlés aux parfums du Sud**

*Fenouil confit à l'huile d'olive, coulis de poivrons doux*



**Rognon de veau poêlé entier puis émincé**

*Tagliatelles au persil plat, jus de veau relevé à la graine de moutarde*

*ou*

**Carré d'agneau rôti à la fleur de sel, la selle en croustillant au basilic**

*Risotto de boulgour, une fondue d'épinards et jus d'agneau tomate*

*ou*

**Noix de veau lardée d'une branche de romarin puis braisée aux aromates**

*Bayaldi de tomates, courgettes et compotée d'oignons, frites de polenta et fond de braisage*



**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**

*Nature, aux fines herbes ou au sucre*



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

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

*Prix nets et service compris, TVA à 5,5%*