

Hotel Restaurant Le Prieuré

LES ENTRÉES

Escalopes de foie gras de canard poêlées puis reconstituées en terrine et servi froid <i>Fine gelée au Porto, petite salade d'herbes fraîches et balsamique réduit, Pain de campagne aux châtaignes, figues et noisettes</i>	17,50 € Menus Gourmands "Suppl. 5,50 €
Carpaccio de noix de coquille Saint Jacques en marinade d'agrumes et foin de poireau <i>Segments pelés à vif et zestes blanchis</i>	15,50 €
Découpe de terrine de sanglier aux noisettes en cuisson lutée <i>Duxelles de champignons glacée et chutney de pommes vertes au citron confit</i>	14,50 €

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Filet de daurade royale poêlé à l'huile d'olive <i>Riz Thai frit aux petits légumes, coriandre fraîche et cacahuètes, jus des arêtes légèrement relevé aux épices du Siam</i>	16,50 €
Filets de rouget Barbet désarêté puis rôtis sous la salamandre <i>Rizotto Arborio lié au parmesan, coulis de homard légèrement crème et tuile au Régiano</i>	17,50 €
Les noix de Saint-Jacques rôties en coquille, fine et douce mousseline de céleri rave <i>Sauce truffe détendu au fumet de poisson réduit</i>	18,50 €

LES VIANDES

Civet de chevreuil aux aïelles et quartiers de pomme fruit rôtis <i>Crèmeux de panais, pleurotes sautées au cerfeuil, croûtons doré</i>	18,50 €
Suprême de volaille braisé aux aromates, embeurrée de choux vert au lard fumé <i>Gnocchi de pommes de terre, fond de braisage réduit et corsé</i>	15,50 €
Fricassée d'émincé de ris de veau à la graine de vanille, pomme purée à l'ancienne beurrée <i>Jus de veau infusé à la gousse</i>	22,50 € "Menus Gourmands "Suppl. 10,50 €

LES FROMAGES

Sélection de 3 fromages des fermes du pays de Vierzon <i>La Chèvrerie du Bois Cherriot et la Ferme des Olivier</i>	6,50 €
Croustillant de camembert rôti au caramel poivré <i>Quelques feuilles à l'huile et vinaigre de cidre</i>	7,50 €
La faisselle de Fromage blanc de la Ferme des Oliviers <i>Aux fines herbes, au sucre ou coulis de fruits rouge</i>	5,50 €

LES DESSERTS

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

Croustillant à l'arabica, mousse café et crème glacée au moka	10,50 €
Crème brûlée au chocolat blanc, tuiles au chocolat noir et grués de cacao	12,50 €
La palette gourmande du pâtissier	14,50 € "Menus Gourmands "Suppl. 5,50 €

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