

Hotel Restaurant Le Prieuré

LES ENTRÉES

Escalope de foie gras de canard poêlée à la fleur de sel et poivre concassé <i>Marmelade tiède de figues aux amandes effilées, jus corsé, tranché au sirop d'érable</i>	19 Euros
Salade gourmande du Prieuré <i>Queues de langoustines rôties et vinaigrette de homard, mélange de jeunes pousses et coquillages à l'huile de noix</i>	25 Euros
Tartare de langoustines à l'huile de truffe <i>Tuile croustillante au pavot et guacamole, petite salade d'herbes fraîches</i>	22 Euros
Pressé d'aubergines confites et chèvre frais <i>Émincé de magret de canard confit au miel et sauce soja, vinaigrette balsamique et dés de tomates confites au thym frais</i>	19 Euros 17 Euros

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Dos de bar de ligne poêlé au poivre mignonnette et à l'huile d'olive <i>Fine mousseline de rattes et vinaigrette de coquillages aux petits légumes</i>	22 Euros 20 Euros
Omelette roulée de homard de nos côtes au cerfeuil concassé <i>Spaghettis de courgettes juste saisis, gnocchis fondants et jus des têtes légèrement crémé</i>	25 Euros
Filet de saint pierre rôti, une feuille de laurier sous la peau <i>Émincé de fenouil confit au persil plat et fumet de poisson réduit puis monté, un trait de pesto</i>	19 Euros
Belles queues de langoustines poêlées, zestes de citron vert confits au miel <i>Tagliatelles à la coriandre fraîche et segments pelés à vif</i>	20 Euros

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

Hôtel Restaurant Le Prieuré

LES VIANDES

Noix de ris de veau braisée aux aromates, quelques pois gourmands croquants	25 Euros
<i>Linguines fraîches, garniture et fond de braisage relevé au romarin du jardin</i>	
Carré d'agneau en croûte d'herbes fraîches, quelques gousses d'ail fraîches en chemise	20 Euros
<i>Bayaldi de tomates, courgettes et compotée d'oignons, frites de polenta et jus court</i>	
Cuisse de canard confite au Prieuré à la graisse d'oie	18 Euros
<i>Pommes de terre sautées à cru, ail en chemise, poitrine fumée en allumettes et persil plat concassé</i>	
Tête de veau pochée en cuisson longue dans un bouillon corsé et relevé	18 Euros 16 Euros
<i>Petits légumes de saison à l'anglaise et sauce ravigote aux herbes fraîches</i>	
Pigeonneau rôti entier puis désossé, fondue d'épinards à l'huile de noisette	21 Euros
<i>Un concassé de tomates du jardin, pastilla des abats et jus de volaille</i>	

LES FROMAGES

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

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 et service compris, TVA à 5,5%

Hôtel Restaurant Le Prieuré

LES DESSERTS

12 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*

Crème brûlée aux fruits rouges et sucre cassonade
Assortiment de tuiles

Quartiers de nectarines rôtis au beurre clarifié et quelques brins de romarin
Conlis cassis et amandes effilées, glace à la réglisse

Moelleux tiède au chocolat noir, cœur de pistache
Anglaise au lait entier et crème glacée à la pistache

Millefeuille de fraises et mousse légère à la vanille
Conlis mara des bois et sorbet du fruit

La palette gourmande du pâtissier
Supplément de 4€

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