

Entrées / Starters

Foie gras de canard poêlé, émulsion champignons et pleurotes de pays, poudre d'olive et oxalis rouge 26 €

Pan-fried duck foie gras with mushrooms foam and local oyster mushrooms, black olive powder and red oxalis

Œuf bio des Deux-Sèvres cuit à 63°, bouillon de carottes et verveine, salade de petits pois, sésame et citron 20 €

Organic egg from the Deux-Sèvres region cooked to 63°, carrots and verbena broth, sesame seeds, lemon and green peas salad

Les escargots de Mouliherne, « casse-croûte » de sarrasin, émulsion au lard fumé et condiment végétal 24 €

Mouliherne snails, buckwheat “crisps”, whipped smoked bacon and vegetable condiment

Salade de haricots verts du « petit moulin », langoustines cuites au naturel, crème acidulée 29 €

Salad of french beans from “petit moulin”, Dublin bay king prawns, sweet and sour cream

Poissons / Fishes

Rouget Barbet, « bouillabaisse » au pastis d'Antan Combier, grenailles safranées et fenouil 28 €

Red mullet cooked in “bouillabaisse” way with pastis d'Antan Combier, grenailles potatoes with saffron and fennel

Dos de Maigre rôti, jus façon « marinière » moules et poireaux crayons, lard aux herbes 26 €

Roasted fillet of shade fish, “marinière” juice, mussels and early leeks, bacon with herbs

Demi-homard « bleu », crémeux petits-pois et boutons de Paris, rafraîchi de jeunes pousses 35 €

Half a “blue” lobster, garden peas and buttons mushrooms cream, young vegetables

Viandes / Meats

Crémeux de petits-pois et boutons de Paris, grenailles et fenouil, jeunes pousses 23 €

Garden peas and buttons mushrooms cream, grenailles potatoes with saffron and fennel and young vegetables

Agneau de pays à la crème d'ail noir, raviole de chèvre/menthe, aubergine 38 €

Local lamb with a “black garlic” cream, goat cheese/mint ravioli, aubergine

Bœuf « Rouge des Près » aux olives Kalamata, pomme « brûlée » au lard fume 26 €

“Rouge des Près” beef with Kalamata olives, “brûlée” potato with smoked bacon

Lapin Rex du Poitou à la sauge, déclinaison de courgettes de chez M. Pil, jus au Saumur-Champigny 32 €

“Rex du Poitou” rabbit with sage, courgettes from Mr Pil, Saumur-Champigny juice

Fromages / Cheeses

Assortiment de fromages affinés du maitre fromager de Louzy 15 €
Assortments of matured cheeses from the master cheese maker in Louzy

Desserts / Sweets *A commander en début de repas*

To be ordered at beginning

Soufflé chaud au Royal Combiér, salade d'agrumes et sorbet carotte-orange 17 €
(Sans gluten)
"Hot" Royal Combiér soufflé, citrus salad and carrot-orange sorbet
(Gluten free)

Feuilles à feuilles de Quinoa d'Anjou, abricots cuits et crus, crémeux pistache 15 €
Layered Anjou quinoa, cooked and raw apricots, cream of pistachio

Framboises de Varennes-sur-Loire, sorbet choco-miel d'Anjou, biscuit spéculoos 15€
Raspberries from « Varennes-sur-Loire, cocoa and local honey sorbet, speculoos biscuit

Tarte aux fraises bio au sorbet basilic, avocat crémeux et meringue coco-citron vert 15 €
Organic strawberries tart with basil sorbet, creamy avocado and coconut-lime meringue

Le Prieuré au Déjeuner

29,00 €

Servi au déjeuner du lundi au samedi midi, sauf jours fériés

Served at lunchtime from Monday to Saturday except bank-holidays

Premiers haricots verts de pays en salade, œuf bio, vinaigrette de framboise à l'estragon

**Salad of first local green beans, organic egg, raspberry and tarragon dressing **

Ou/or

Raviole de langoustines au gingembre, crémeux de courgettes à la menthe bergamote

Dublin bay king prawns ravioli with ginger, cream of courgettes with mint and bergamot



Dos de merlu en habit « vert », feuilles et côtes de blettes, pistou d'herbes fraîches

Swiss chards leaves on hake, stalks and leaves of swiss chards, fresh herbs pesto

Ou/or

Suprême de canette laquée, asperges blanches, rhubarbe cuite et crue aux piquillos

Supreme of roasted and glazed duckling, white asparagus, cooked and raw rhubarb with piquillos



Assiette de fromages affinés du maître fromager de Louzy

Matured cheese platter from the master cheese maker in Louzy

Ou/or

“Cheese-cake” minute à la fraise de nos régions, sorbet basilic

Strawberries cheese-cake minute, basil sorbet

Ou/or

Sablé Nantais aux abricots rôtis, blanc-manger et vinaigrette miel-romarin

Roasted apricots Nantais shortbread, “blanc-manger” with honey-rosemary dressing

Au Fil de nos Régions

40,00 €

*Œuf Bio des Deux-Sèvres cuit à 63°, bouillon de carottes et verveine,
salade de petits pois, sésame et citron*

**Organic egg from the Deux-Sèvres region cooked to 63°,
carrots and verbena broth, sesame seeds, lemon and green peas salad**

Ou/or

Les escargots de Mouliherne, « casse-croûte » de sarrasin, émulsion au lard fumé et condiment végétal

Mouliherne snails, buckwheat « crisps », whipped smoked bacon and vegetable condiment



Dos de maigre rôti, jus façon « marinière », moules et poireaux crayons, lard aux herbes

** Roasted fillet of shade fish, « marinière » juice, mussels and early leeks, bacon with herbs**

Ou/or

Bœuf « Rouge des Près » aux olives Kalamata, pomme « brûlée » au lard fumé

** “Rouge des Près” beef with Kalamata olives, “brûlée” potato with smoked bacon**



Plateau de fromages affinés du maitre fromager de Louzy (supplément 10 €)

**Assortments of matured cheeses from the master cheese maker in Louzy* (10 € extra)*



Feuilles à feuilles de Quinoa d’Anjou, abricots cuits et crus, crémeux pistache

Layered Anjou quinoa, cooked and raw apricots, cream of pistachio

Ou/or

Tarte aux fraises bio au sorbet basilic, avocat crémeux et meringue coco-citron vert

** Organic strawberries tart with basil sorbet, creamy avocado and coconut-lime meringue*

Le Castellane

65,00€

*Foie gras de canard poêlé, émulsion champignons et pleurotes de pays,
poudre d’olive et oxalis rouge*

**Pan-fried duck foie gras with mushrooms foam and local oyster mushrooms,
black olive powder and red oxalis**



Rouget barbet, « bouillabaisse » au pastis d’Antan Combier, grenailles safranées et fenouil

**Red mullet cooked in “bouillabaisse” way with pastis d’Antan Combier,
grenailles potatoes with saffron and fennel**



Lapin Rex du Poitou à la sauge, déclinaison de courgettes de chez M. Pil, jus au Saumur-Champigny

** “Rex du Poitou” rabbit with sage, courgettes from Mr Pil, Saumur-Champigny juice*



Soufflé chaud au Royal Combier, salade d’agrumes et sorbet carotte-orange (sans gluten)

“Hot” Royal Combier soufflé, citrus salad and carrot-orange sorbet (Gluten free)

Menu dégustation à 80€ / Tasting menu at 80€
Laissez vous guider par notre Chef / Let you guided by our Chef

La Champagne

75 CL

Cuvée de prestige

DOM RUINART Blanc	2006	350,00
DOM RUINART Rosé	2002	580,00
AMOUR DE DEUTZ	2009	340,00
AMOUR DE DEUTZ Rosé	2008	370,00
LAURENT PERRIER Grand Siècle	SA	395,00
RUINART BLANC DE BLANC	SA	160,00

Les Millésimés

DEUTZ BLANC DE BLANC	2011	150,00
LAURENT PERRIER	2007	120,00
NAPOLEON	2004	120,00

Les Bruts Non Millésimés

NAPOLEON BLANC DE BLANC		75,00
DUVAL LEROY BRUT		80,00
DEUTZ BRUT CLASSIC		90,00
RUINART BRUT		140,00

Les Rosés

RUINART ROSES		180,00
LAURENT PERRIER		170,00
NAPOLEON ROSE	2004	80,00

Le Val De Loire

Les méthodes traditionnelles

75 CL

AOP *Crémant de Loire*

Langlois Château

Réserve	2013	36,00
Quadrille	2012	60,00
Rosé	SA	36,00

Aekerman

Royal	SA	40,00
-------	----	-------

AOC *Saumur*

Bouvet Ladubay

Trésor Blanc	2015	45,00
Trésor Rosé	SA	45,00
Saphir	2016	36,00

Louis de Grenelle

Grande Cuvée	SA	40,00
Corail Rosé	SA	36,00

Château Montreuil-Bellay

Crémant de Loire blanc	SA	40,00
------------------------	----	-------

Vin mousseux rosé

Aekerman

Xnoir	SA	35,00
-------	----	-------

Vins Blancs Demi Sec et Moelleux

		75 CL	50 CL
AOC Vouvray ½ Sec Laurent Kraft	2016	36,00	
AOC Coteaux D'Ancenis « Malvoisie »			
Révélation Landron Chartier	2017	29,00	
AOC Coteaux Du Layon			
Dom. Du Petit Val D. Gozil	2016	35,00	
AOC Coteaux Du Layon Château des Rochettes	2015	38,00	
AOC Coteaux Du Layon « Cuvée Folie »	2015		63,00
AOP Coteaux de Saumur Langlois Château	2010		65,00
AOC Bonnezeaux « La Montagne »			
Domaine du Petit Val D. Gozil	2015	55,00	
AOC Quarts de Chaume Domaine Baumard	2009	110,00	
AOC Quarts de Chaume Domaine Baumard	2010	85,00	
AOC Quarts de Chaume Domaine Baumard	2011	80,00	

Vins Blancs Secs

75 CL 37,5 CL

Le Pays Nantais

AOP Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie			
Domaine Jo Landron La Louveterie	2016	29,00	

L'Anjou Saumur

AOP Anjou blanc Clos de la Casse	2016	30,00	
AOP Savennières Coulée de Serrant	2015	125,00	
AOP Savennières Roche aux Moines			
« Clos de la Bergerie »	2015	70,00	
Savennières Château Dubreuil	2016	45,00	
Savennières Clos du Papillon			
Domaine Baumard	2011	45,00	
Savennières Clos Saint-Yves			
Domaine Baumard	2016	45,00	
Savennières Clos Saint-Yves			
Domaine Baumard	2012		25,00
AOP Saumur Blanc Vieilles Vignes			
Langlois Château	2014	45,00	

AOP Saumur Blanc Vieilles Vignes				
Langlois Château	2004	55,00		
AOP Saumur Blanc Les Fresnettes				
Château de Targé	2016	42,00		
AOP Saumur Blanc La Pierre Frite L. Charrier	2017	26,00		
AOP Saumur Blanc La Pierre Frite L. Charrier	2018		17,00	
AOP Saumur Blanc Jurassique L. Charrier	2014	42,00		
AOP Saumur Blanc L'Amante				
Château Montreuil-Bellay	2015	45,00		
		150 CL		
*AOP Saumur Blanc Vieilles Vignes				
Langlois Château	2015	90,00		
<i>La Touraine et le Centre</i>		75 CL	37,5 CL	
AOP Chinon Blanc Les Chanteaux C. Dutheil	2018	35,00	28,00	(50cl)
AOP Chinon Blanc Cuvée Blanche				
Domaine Charles Pain	2018	35,00		
AOC Valençay Domaine de Patagon	2018	30,00		
AOP Touraine sauvignon Dom. Bellevue	2016	30,00		
AOP Touraine Chenonceaux				
Domaine J. Delaunay « La Voute »	2017	38,00		
AOC Coteaux du Loir Vignes Eparses E. Nicolas	2015	65,00		
AOC Jasnières Les Rosiers E. Nicolas	2016	55,00		
AOP Sancerre « les tournebrides » V. Gaudry	2016	45,00	25,00	
AOC Menetou Salon Vignes des Ratiers	2017	38,00	30,00	
AOC Pouilly Fumé Florilège Dom. Pabiot	2016	56,00	30,00	
		150 CL		
*AOP Sancerre Château de Fontaine-Audon				
	2017	85,00		
*AOP Sancerre Château de Fontaine-Audon				
	2015	80,00		

75 CL 37,5 CL

Saint Nicolas de Bourgueil

AOC Saint Nicolas de Bourgueil

Domaine Cognard « Estelle » 2018 36,00

Domaine Cognard « Estelle » 2017 15,00

AOC Saint Nicolas de Bourgueil

Dom. Cognard « Les Malgagnes » 2016 45,00

AOC Saint Nicolas de Bourgueil

F.Mablieau « Les Coutures » 2015 55,00

AOC Saint Nicolas de Bourgueil

F.Mabileau « Les Rouillères » 2017 39,00 22,00

75 CL 37,5 CL

Bourgueil

AOC Bourgueil Domaine de La Chevalerie

« La Chevalerie » 2014 45,00

AOC Bourgueil Domaine de La Chevalerie

« Busardières » 2014 48,00

AOC Bourgueil Domaine de La Chevalerie

« Busardières » 2007 55,00

Chinon

AOC Chinon B. Baudry « Domaine » 2015 36,00

AOC Chinon B. Baudry « Les Grezeaux » 2015 45,00

AOC Chinon B. Baudry « La Croix Boissée » 2014 55,00

AOC Chinon « Varennes du Grand Clos »

Domaine Charles Joguet 2014 75,00

AOC Chinon « Le Chêne Vert »

Domaine Charles Joguet 2014 80,00

AOC Chinon « Clos de la Dioterie »

Domaine Charles Joguet 2014 90,00

AOC Chinon « Clos de l'Écho »

Domaine Couly Dutheil 2015 45,00 26,00

AOC Chinon « Cuvée Domaine »

Domaine Charles Pain 2017 36,00

AOC Chinon « La haute Olive »

Pierre et Bertrand Couly 2015 55,00

La Touraine et le Centre

AOC Coteaux du Loir

Le Rouge Gorge E.Nicolas	2017	45,00	
AOC Sancerre « Vincentgétorix » V. Gaudry	2016	50,00	27,00
AOC Menetou Salon « Les cris » H. Pelle	2014	45,00	25,00

Vins Rosés

		75 CL	37,5 CL
AOC Rosé de Loire Bois Brinçon	2017	29,00	
AOC Chinon Domaine Couly Dutheuil	2018	34,00	18,00
AOC Chinon Domaine Couly Dutheuil	2018		25,00 (50cl)
AOC Chinon Domaine Charles Pain	2017	39,00	
AOC Cabernet d'Anjou Bois-Brinçon	2016	30,00	

Le Bordelais

Vins Blancs Secs

		75 CL	
AOC <i>Pessac Leognan</i>			
Château Couhins Lurton Cru Classé	2013	52,00	
Château de la Louvière	2010	55,00	
Château de Cruzeaux	2015	38,00	
Château de la Tour Martillac	2010	75,00	

AOC *Côte de Bourg*

Château Haut Launay	2015	28,00	
---------------------	------	-------	--

Vins Blancs Melleux

		75CL	
AOC <i>Sauterne</i>			
Clos Haut Peyraguey 1 ^{er} Cru Classé	1999	105,00	

Vins Rouges

		75 CL	
AOC <i>Côte de Bourg</i>			
Château Rousselle Prestige	2012	45,00	

AOC *Pessac-Leognan*

Château Malartic Lagravière	2010	170,00	
Château de Rochemorin	2014	55,00	

AOC *Haut-Médoc*

Château Sociando Mallet	2009	170,00	
Château Fontestéau	2011	36,00	

AOC *Listrac-Médoc*

Château Fourcas Dupré	2009	52,00	
		75 CL	37,5CL

AOC *Moulis*

Château Poujeaux	2010	105,00	
------------------	------	--------	--

AOC *Saint-Estèphe*

Château de Côme	2015	52,00	27,00
-----------------	------	-------	-------

AOC *Saint-Julien*

Château Talbot	2010	215,00	
----------------	------	--------	--

AOC *Margaux*

Château Siran	2010	95,00	
Château Dauzac	2012	115,00	58,00

AOC *Saint-Émilion Grand Cru*



Château La Croix Fourney	2015	69,00	
---------------------------------	-------------	--------------	--



Château La Croix Fourney	2014	59,00	
---------------------------------	-------------	--------------	--

Château Pipeau	2014	65,00	
----------------	------	-------	--

Château Bernateau	2010	60,00	32,00
-------------------	------	-------	-------

AOC *Saint-Émilion*

Château Milon « Caprice »	2016	40,00	
---------------------------	------	-------	--

AOC *Pomerol*

Clos 56 Famille P.Bouyer	2013	170,00	
Château Enclos Haut Mazeyres	2014	115,00	60,00

La Bourgogne

Vins Blancs

		75 CL	37,5 CL
AOC Chorey les Beaunes Dom.Maillard	2014	55,00	
AOC Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume Dom.Chanson	2015	70,00	
AOC Chablis Grand Cru Les Preuses			
Domaine Chanson	2015	135,00	
AOC Corton Charlemagne Grand Cru			
Decelle Villa	2013	245,00	
AOC Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru			
Les Chenevottes, Dom. Chanson	2015	170,00	
AOC Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru			
Les Chenevottes, Dom. Chanson	2013	150,00	
AOC Pulligny Montrachet 1 ^{er} Cru Les Folatières			
Domaine Chanson	2015	240,00	
AOC Meursault 1 ^{er} Cru Charmes Dom.Chanson	2015	210,00	
AOC Meursault 1 ^{er} Cru Perrieres Dom.Chanson	2013	200,00	
AOC Meursault Domaine Chanson	2015	110,00	55,00
AOC Pernand Vergelesses			
1 ^{er} Cru les Caradeux	2015	95,00	
AOC Auxey Duresses Decelle Villa	2015	75,00	

Vins Rouges

75 CL 37,5 CL

La Côte de Beaune

AOC Pernand Vergelesses 1 ^{er} cru les Vergelesses			
Domaine Chanson	2015	95,00	52,00
AOC Corton Renardes Grand cru			
Domaine Maillard	2011	140,00	
AOC Pommard les Vaumuriens			
Château Lescure	2014	95,00	
AOC Pommard 1 ^{er} cru les Bertins			
Château Lescure	2014	130,00	

AOC Auxey Duresses Domaine Chanson	2015	65,00	
AOC Beaune 1 ^{er} cru Clos du roi			
Domaine Chanson	2015	95,00	
 <i>La Côte de Nuits</i>			
AOC Gevrey Chambertin « en Champs »			
Domaine Guyot	2015	70,00	
AOC Gevrey Chambertin Dom.Chanson	2015	115,00	55,00
AOC Gevrey Chambertin 1 ^{er} cru « la perrière »			
Domaine Chanson	2015	195,00	
AOC Latricieres Chambertin Grand Cru			
Domaine Drouhin Laroze	2013	280,00	
AOC Bonnes Mares Grand Cru			
Domaine Drouhin Laroze	2013	350,00	
AOC Clos de Vougeot Grand Cru dom.			
Domaine Drouhin Laroze	2011	320,00	
AOC Charmes Chambertin Grand Cru			
Domaine Geantet Pansiot	2013	420,00	
AOC Clos de Vougeot Grand Cru			
Domaine Chantal Lescure	2014	365,00	
AOC Chambolle Musigny			
Domaine Chantal Lescure	2014	110,00	
AOC Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru Les Suchots			
Domaine Chantal Lescure	2014	260,00	
AOC Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru aux Brûlées			
Domaine Chanson	2015	250,00	
AOC Nuits Saint Georges Dom.Chanson	2015	110,00	55,00
AOC Nuits Saint Georges les Porêts Saint-Georges			
Domaine Chanson	2008	140,00	

La Vallée du Rhône

Vins Blancs

		75 CL	37,5 CL
AOC Crozes Hermitage Dom. Du Colombier	2016	55,00	
AOC Crozes Hermitage Dom. Du Colombier	2016		26,00
AOC Condrieu la Petite Côte			

Domaine Yves Cuilleron	2016	135,00	
VDF Chardonnay Pesquié	2015	28,00	

Vins Rouges

75 CL 37,5 CL

AOC Crozes Hermitage

Domaine du Colombier	2015	55,00	
----------------------	------	-------	--

Domaine du Colombier	2016		26,00
----------------------	------	--	-------

AOC Saint Joseph Cavano

Domaine Yves Cuilleron	2015	70,00	
------------------------	------	-------	--

AOC Côtes Châteauneuf du pape

Domaine de Saint Préfert	2013	90,00	
--------------------------	------	-------	--

IGP Collines Rhodaniennes « Syrah »

Domaine Yves Cuilleron	2016	42,00	
------------------------	------	-------	--

Languedoc Roussillon Et Sud- Ouest

Vins Blancs

75 CL

AOC Coteaux du Languedoc « les Muriers »

Mas Bruguière	2016	35,00	
---------------	------	-------	--

Vins Rouges

75 CL

AOP Pécharmant « R du Roi »

Château du roy	2016	32,00	
----------------	------	-------	--

AOP Minervois « Prélude »

Domaine Malys-Anne	2017	36,00	
--------------------	------	-------	--

AOC Côteaux du Languedoc « L'arbose »

Mas Bruguière	2015	42,00	
---------------	------	-------	--

AOC Côte du Roussillon Village « Vieilles Vignes »

Clos des Fées	2014	65,00	
---------------	------	-------	--

Vins doux naturels

75 CL

AOC Maury « Vintage Réserve »

Mas Amiel 2013 55,00

AOC Maury Doux « 20 ans d'Age »

Mas Amiel 70,00

Vins au Verre

Vins Blancs

12,5CL

VDF Chardonnay Pesquié 2015 9,00

AOC Touraine Chenonceaux « La Voute » 2016 9,00

Savennières château Dubreuil 2016 9,00

AOC Bonnezeaux « La Chapelle » 2015 10,00

Vins Rouges

12,5CL

AOP Pécharmant « R du Roi » 2016 9,00

AOC Saumur Champigny « cuvée Ferry » 2015 9,00

AOC Chinon rouge Domaine Charles Pain 2017 9,00



AOC Saint-Emilion Grand-Cru

« La Croix Fourney » 2014 9,00

Les eaux minérales

Eaux Plates

Litre 50 CL

Vittel 7,00 4,00

Evian 7,00 4,00

Eaux Gazeuses

	Litre75 CL	50 CL
Perrier fines bulles	7,00	4,00
San Pellegrino	7,00	4,00
Chateldon	7,00	
Badoit	7,00	4,00