

L'instant

35.00 €

Servi uniquement au déjeuner du mercredi au samedi

Served only for lunch from Wednesday to Saturday

*Roi rose de Touraine confit, servi tiède, « mayo 'bergine »,
ketchup épicé de tomate, moutarde végétale*

**Slow roasted roi rose de Touraine pork, served warm,
with “eggplant mayonnaise” and spicy tomato ketchup, vegetable mustard**



Dos de cabillaud, épeautre cuisiné aux légumes de saison, vinaigrette au jus de volaille

**Back of Atlantic cod, spelt cooked with seasonal vegetables,
vinaigrette with poultry juices**



Fromages affinés (supplément 10 €)

**Matured cheese trolley* (extra € 10)*



*Figue pochée à l'hibiscus, fruits rouges et noirs, crémet glacé,
crumble et tuile à la graine de fenouil*

** Poached fig with hibiscus, red and black berries, iced crémet mousse,
crumble and tuiles cookie with fennel seeds**



Au Fil de nos Régions

45,00 €

Escargots de Mouliherne, fondue de poireaux au beurre d'herbes, lard fumé et sarrasin

Mouliherne snails, fondue of leeks with herb butter, smoked bacon and buckwheat

Ou/Or

*Truite de Brain sur Allonnes mi-cuite au céleri-raifort,
salade crémée de haricots verts et jaunes, œufs de truite fumée*

**Trout from Brain sur Allonnes lightly cooked with celery and horseradish,
creamy salad of green and yellow beans, smoked trout eggs**



*Dos de maigre de nos côtes façon marinière, vinaigrette de
couteaux/groseilles/salicorne/betteraves*

**Back steak of drum fish from our shores cooked marinière style,
vinaigrette of razor clams, currents, saltwort and beets**

Ou/Or

*Poulet fermier de l'Argoat, « sanguette » de volaille,
tombée de girolles aux amandes, pop-corn aux épices*

**Argoat farm-raised chicken, poultry blood crepe,
pan fried girolles mushrooms with almonds, spiced popcorn**



Fromages affinés (supplément 10 €)

**Matured cheese trolley* (extra € 10)*



Mirabelle et noisettes en textures, compotée, rôties, glacée, biscuit et chouchou

**Mirabelle plums and hazel nuts prepared in several textures:
stewed, roasted, iced, cookie and caramelized**

Ou/Or

*Melon et framboises de nos producteurs locaux, soupe poivrée,
sorbet et émulsion, sponge-cake framboise*

**Melon and raspberries from our local producers, peppered soup,
sherbet and emulsion, raspberry sponge cake**

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels

All our dishes are home made using naturel products



Le Castellane

70,00 €

Menu servi pour l'ensemble de la table

Servi uniquement au dîner, dimanche midi et jours fériés

Menu served per table

Served only for dinner, Sunday lunch and banks- holidays

Langoustines d'Ecosse :

Tartare rafraîchit d'un sorbet et bouillon de têtes

Rôtie aux baies de passion, concombre et vinaigrette

**Dublin bay langoustine :*

As tartare refreshed with a sorbet and a head broth

*And roasted with passion seeds, cucumber and dressing**



*Dos de Barbue aux huîtres fumées, poireau brûlé
et fumet à l'Ivoire « Louis de grenelle »*

**Back fillet of brill with smoked oysters, burned leek
and «Louis de Grennelle 'Ivoire' » stock**



*Ris de veau au parfum de cannelle,
pomme de terre compressée, praliné de champignons*

**Veal sweetbread cinnamon flavoured,
potatoes layer cake, mushrooms pralins**



Prédessert

Pre-dessert



Soufflé chaud à la marmelade de citron jaune

-Royal Combier,

sorbet et framboises de Varennes sur Loire

**Hot souffle with lemon and Royal Combier liquor marmelade,
sorbet and raspberries from Varennes sur Loire**

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels

All our dishes are home made using naturel products



Le Prieuré



Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels
All our dishes are home made using naturel products

