

L'instant

35.00 €

Servi uniquement au déjeuner

Served only for lunch

Gaspacho de pastèque, granité et « rose » de melon, poivre frais, pickles de groseille

Watermelon gaspacho, melon granita and “rose”, fresh pepper and pickled currents

Ou/or

Cromesqui de tome Angevine, vinaigrette de courgettes de pays et condiment

Angevine cheese croquettes, vinaigrette of local zucchini and condiments



Dos de merlu contisé au citron confit, risotto de légumes et émulsion végétale

Back of hake with candied lemon, risotto with vegetables and a vegetal emulsion

Ou/or

Filet de canette de Vendée rôti, carott'ketchup, condiment acidulé à la rhubarbe

Filet of roasted Vendée duckling, carrot-ketchup sauce and tart rhubarb condiment



Fromages affinés (supplément 10 €)

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



Sablé nantais et blanc-manger aux abricots, avocat « siphonné »

Nantes-style sugar cookie and apricot blancmange, avocado mousse

Ou/or

Fraises à la menthe, sorbet Virgin- mojito, chantilly mascarpone et tuile opaline

**Strawberries with mint, virgin mojito sorbet,
mascarpone whipped cream and lace opaline**



Au Fil de nos Régions

45,00 €

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

Snails from Mouliherne, leeks fondue with herbs, smoked bacon and buckwheat

Ou/or

Les asperges de chez « Fred », sabayon au curry à l'huile d'aneth, crumble salé

Asparagus from « Fred », curry sabayon with dill oil, salted crumble



Dos de merlan de ligne croustillant, mitonné de moules,

artichauts de Bretagne, chorizo Ibérico

Crispy back of line whiting simmered with mussels, artichokes from Brittany and Iberico chorizo

Ou/or

Bœuf « Rouge des prés », marmelade d'aubergines aux câpres et parmesan

« Rouge des pres » beef, eggplant marmelade with capers and parmesan cheese



Fromages affinés (supplément 10 €)

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



*Salade de fraises et compotée de rhubarbe, yaourt glacé à l'huile d'olive,
confit d'olives noires*

**Strawberries salad and rhubarb compote, frozen yoghurt with olive oil,
black olives confit**

Ou/or

Tuile exotique aux fruits frais et coriandre, émulsion de riz au lait-Sichuan

Exotic tile with fresh fruits and coriander, emulsion of rice pudding and Sechuan



Le Castellane

70,00 €

Servi uniquement au dîner, dimanche midi et jours fériés

Served only for dinner, Sunday lunch and banks- holidays

Langoustines façon thermidor, gelée molette de concombre et gel citron
Dublin Bay king prawns thermidor style, cucumber jelly and lemon gel



Aiguillette de saint-pierre, poudre d'anguille fumée, petits pois carottes,
jus d'oignons caramélisé

**John Dory fish aiguillette, smoked eel powder, green peas carrots,*
*caramelized onion juice**



Pintade fermière origine Maine-Anjou en 2 services :

- Côte de blette, pulpe de figues acidulée*
- Sauce poulette céleri vert-raifort*

**Farmhouse guinea fowl from Maine et Loire in 2 services :*

- Cost of swiss chard, tangy fig pulp*
- Poulette sauce green celery -horseradish**



Pré-dessert

** Pre-dessert**



Le citron jaune, biscuit madeleine au pavot, sorbet au basilic

Lemon, poppy seed madeleine cookie, basil sorbet



Le Prieuré



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

