

L'instant

35.00 €

Servi uniquement au déjeuner du mercredi au samedi

Served only for lunch from Wednesday to Saturday

Raviole de queue de bœuf au foie gras, bouillon de pot-au-feu

Toast melba radis noir-raifort

** Oxtail ravioli with foie gras, pot au feu broth, black radish-horseradish melba toast **



Merlan de nos côtes à l'étuvée de chou rave, gel agrumes, châtaignes et salsifis

** Whiting from our coast, steamed kohlrabi, citrus jelly, chestnut and salsify **



Fromages affinés (supplément 10 €)

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



Dans l'idée d'une pumpkin-pie, crème glacée aux épices

** Kind of pumpkin-pie, spice iced cream **



Au Fil de nos Régions

45,00 €

*Pâté en croûte aux gibiers de saison, ketchup de betterave-pruneau,
betterave jaune rôtie à l'huile fumée*

** Pâté en croûte with seasonal game, beet and plum ketchup,
roasted yellow beet in smoked oil **

Ou/Or

Maquereau grillé à la flamme, chou-fleur cuit au four, textures de Brassicacées

** Flame-grilled mackerel, baked cauliflower, Brassicaceous textures **



Dos de Sandre, déclinaison de navets, émulsion beurre blanc à l'oseille

** Pike-perch back, turnip declination, beurre blanc and sorrel emulsion **

Ou/Or

Aiguillette de canard à la pâte d'épices, sablé noisette-citron aux courges, poire rôtie

** Duck aiguillette with spice paste, hazelnut-lemon shortbread with squash,
roasted pear **



Fromages affinés (supplément 10 €)

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



Nougat glacé aux fruits exotiques façon esquimau croquant

** Iced nougat with exotic fruits in a crunchy eskimo style **

Ou/Or

Tatin pomme-coing confits au cidre, granola maison, glace caramel beurre salé

** Tatin tarte with apple and quince with cider, homemade granola,
salted butter caramel ice cream **



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

Effilochée de tourteau au citron caviar, gel passion-wasabi, tuile à l'encre de seiche

** Effiloche of crab with lemon caviar, passion-wasabi gel, squid ink tuile **



Noix de Saint-Jacques rôties au fumet de whisky tourbé, semi-pris de trompette et jeune carotte

** Roasted scallops with peated whisky, trumpet and baby carrot **



Lièvre de nos régions farci à la Royale, mille-feuille de pomme de terre-céleri, pâte de coing épicée

** Hare from our regions stuffed à la Royale, potato and celery mille-feuille, spicy quince paste **



Prédessert

Pre-dessert



Soufflé chaud au citron et praliné, fruits secs caramélisés

** Lemon and praline hot soufflé with caramelized dried fruits **



Le Prieuré



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

