

# Le Prieuré



*Découvrez les vins de notre propriété !*

**Dégustation de 4 vins de notre propriété - 26.00€**

✦ Bordeaux rosé « Châteaux Zaya »

✦ Bordeaux Blanc « Blanc de Zaya » 2020

✦ St Emilion Grand Cru « La Croix Fourney » 2015

✦ St Emilion Grand Cru « La Croix Fourney » 2016



## « *L'instant* »

35,00 €

***Servi uniquement au déjeuner hors dimanche et jours fériés***

***\*Available only for Lunch, without Sunday and Bank Holiday\****

*Gaspacho de tomates, glaçon de pistou de basilic, copeaux de parmesan, olives et « chips » de pâte à raviole*  
*Tomato gazpacho, basil pesto, parmesan flakes, olives and ravioli dough “chips”*



*Thon Blanc de Ligne du Pays Basque mi-cru mi-cuit, cocos de Vendée, condiment de lié à la vinaigrette d'avocat*  
*White tuna fished off the Basque coast and lightly cooked, white beans from the Vendée*  
*and a condiment made with avocado vinaigrette*



*Fromages affinés (supplément 10 €)*

*Matured cheese trolley (extra €10)*



*Abricots rôtis au miel, « barre » de céréales au pollen, glace miel-thym*  
*Honey roasted apricots, cereal bars with pollen, honey-thyme ice cream*



*Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels*

*\*All our dishes are home made using naturel products\**

## « Au fil de nos Régions »

54,00 €

**Un supplément vous sera facturé, pour tout changement de plats, merci de votre compréhension.**

*A supplement will be charged, for any change of dishes, thank you for your understanding.*

*“Salade” de tomates du petit moulin du potager, marinade de sardines au citron, sorbet fenouil*

*“Salad” of tomatoes from the vegetable garden, sardines marinade with lemon, fennel sorbet*

*Ou/Or*

*Foie gras poêlé de la maison Mitteault, rafraîchit d’un bouillon glacé de navets-fraise-verveine*

*Pan fried foie gras from Maison Mitteault, refreshed by iced bouillon of turnips, strawberries and verbena*



*Dos de Maigre de méditerranée, textures de courgettes du “coin” girolle – jus de volaille aux arêtes*

*Back of croaker from the Mediterranean, textures of zucchini from the “corner”, chanterelle mushrooms - poultry juice*

*Ou/Or*

*Quasi et langue de veau rôtis, compression de blettes au beurre de câpres, salade de haricots-verts façon « César »*

*Roasted tender veal and veal tongue, pressed chard with caper butter, green bean “Cesar” salad*



*Fromages affinés (supplément 10 €)*

*Matured cheese trolley (extra €10)*



*Les fraises de Varennes-sur-Loire comme une « charlotte », sorbet fraise-citron et pavot torréfié*

*Strawberries from Varennes-sur-Loire “charlotte” style, strawberry-lemon sherbet with roasted poppy*

*Ou/Or*

*Les cerises, le chocolat, la pistache :*

*En confits, rôties, coulante, sablé et sorbet caramélisée*

*Cherries, chocolate, pistachio:*

*Candied, roasted, runny, shortbread and caramelized sorbet*



*Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels*

*\*All our dishes are home made using natural products\**

# « *Le Castellane* »

**79,00 €**

***Menu servi pour l'ensemble de la table***

***\*Menu served per table\****

***Uniquement au dîner, dimanche et jour férié***

***\*Available only for dinner, Sunday and bank holiday\****

*Langoustines cuites au naturel, yaourt Grecque, concombre en textures Bouillon glacé à « boire »*

*\* Crayfish cooked au naturel, Greek yoghurt, various textures of cucumbers, iced bullion “drink” \**



*Aiguillette de Saint-Pierre aux tomates mi-confites, friture d'artichauts, consommé aux anchois frais*

*\* Slivers of John Dory with semi-candied tomatoes, fried artichokes, consommé with fresh anchovies \**



*Ris et côte d'Agneau des Pays de Loire, harissa d'aubergine rafraîchit d'une sauce vierge au basilic*

*\* Lamb sweetbreads from the Loire region,  
eggplant harissa hot sauce refreshed with olive oil sauce with basil\**



***Prédessert***

***\*Pre-dessert\****



*Les framboises de nos producteurs, noix de coco en dacquoise, acidulée au citron vert et sorbet*

*\* Raspberries from our local farms, coconut darquoise sponge cake, with lime and sherbet \**



*Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels*

*\*All our dishes are home made using natural products\**



## *Menu enfant*

**21.00€**

*“Salade” de tomates du petit moulin du potager, sorbet fenouil*

*Ou*

*Melon charentais, feuilles à feuilles de jambon Serrano*



*Viande du boucher du moment, pomme dauphine et poêlée de champignons*

*Ou*

*Dos de poisson au beurre citronné, légumes de saison, tagliatelles*



*Salade de fruits frais, sorbet du moment*

*Ou*

*Cookies et mousse au chocolat noir*



*Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels*

*\*All our dishes are home made using natural products\**

## *Les Produits Coup de Cœur du Moment !*

- Langoustines cuites au naturel, yaourt Grecque, concombre en textures Bouillon glacé à « boire » 28.00€*  
*\*Crayfish cooked au naturel, Greek yoghurt, various textures of cucumbers, iced bullion “drink” \**
- “Salade” de tomates du petit moulin du potager, marinade de sardines au citron, sorbet fenouil 23.00€*  
*\*“Salad” of tomatoes from the vegetable garden, sardines marinade with lemon, fennel sorbet*
- Aiguillette de Saint-Pierre aux tomates mi-confites, friture d’artichauts, consommé aux anchois frais 29.00€*  
*\* Slivers of John Dory with semi-candied tomatoes, fried artichokes, consommé with fresh anchovies \**
- Ris et côte d’Agneau des Pays de Loire, harissa d’aubergine rafraîchit d’une sauce vierge au basilic 29.00€*  
*\* Lamb sweetbreads from the Loire region, eggplant harissa hot sauce refreshed with olive oil sauce with basil\**
- Dos de Maigre de méditerranée, textures de courgettes du “coin” girolle – jus de volaille aux arêtes 29.00€*  
*\* Back of croaker from the Mediterranean, textures of zucchini from the “corner”, chanterelle mushrooms - poultry juice*
- Les framboises de nos producteurs, noix de coco en dacquoise, acidulée au citron vert et sorbet 19.00€*  
*\*Raspberries from our local farms, coconut dacquoise sponge cake, with lime and sherbet \**



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

*Vous souhaitez organiser un évènement  
Familial ou Professionnel ?*

*Nos équipes se tiennent à votre entière disposition !*

*Pour toute(s) question(s) contacter notre service commercial par e-mail à  
[commercial.prieure@younancollection.com](mailto:commercial.prieure@younancollection.com)*

*Prolonger votre moment « Détente »  
avec une nuit au château !*

*Notre offre « **Escale au Prieuré** » réservable en ligne depuis notre site [www.prieure.com](http://www.prieure.com),  
qui comprend :*

- ✿ Une chambre à grand lit de catégorie « Supérieure »,*
- ✿ Le dîner menu « Au fil de nos régions » en trois plats, hors-boisson,*
- ✿ Le petit-déjeuner buffet américain.*