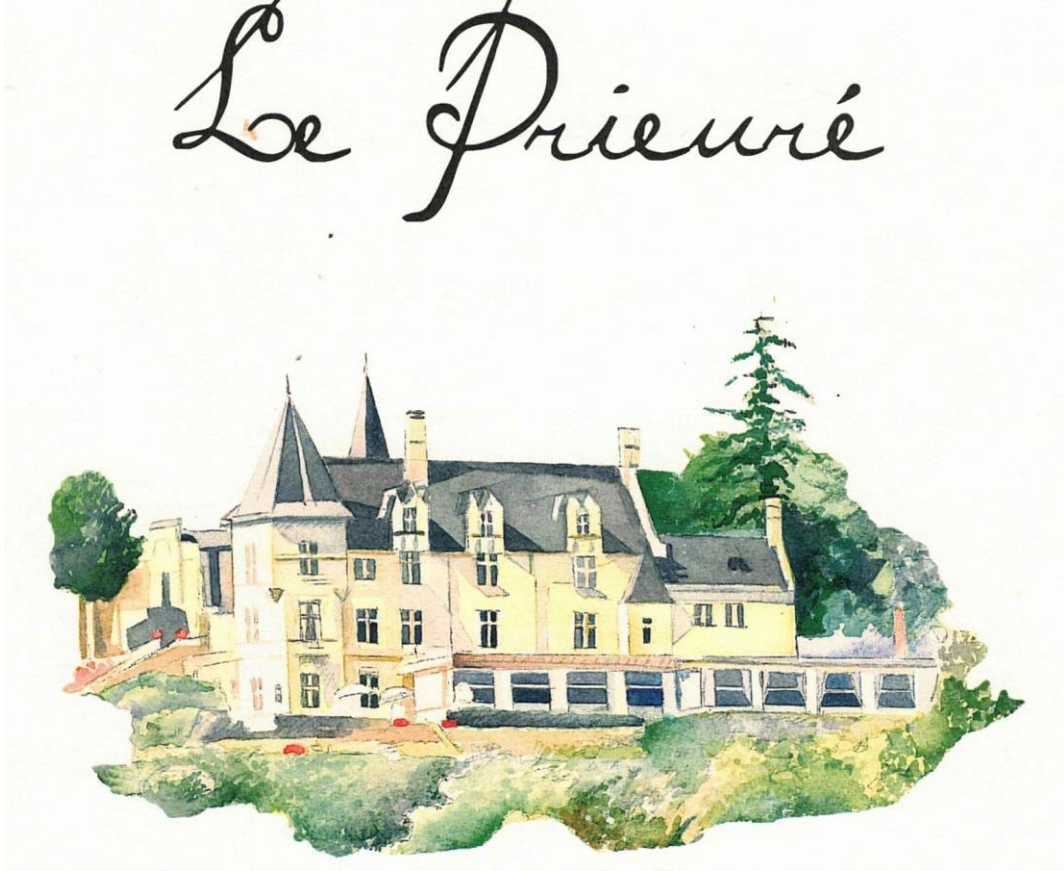


Le Prieuré



LA MAISON YOUNAN



Château le Prieuré

Découvrez les vins de notre propriété !

Dégustation de 4 vins de notre propriété - 26.00€

✦ Bordeaux rosé « Château Zaya »

✦ Bordeaux Blanc « Blanc de Zaya » 2020

✦ St Emilion Grand Cru « La Croix Fourney » 2018

✦ St Emilion Grand Cru « La Croix Fourney » 2019



« Menu à 39.00 € »

Formule entrée-plat ou plat-dessert

Servi uniquement au déjeuner, hors dimanche et jours fériés

Available only for Lunch, without Sunday and Bank Holiday

Entrée

Tartare de noix de Saint-Jacques et tourteaux, textures de mangue, sponge-cake au corail, ciboulette thaïe

Tartar of sea scallops and crab, variations of mangos, coralline sponge cake, Thai chives

Ou/Or

Escargots de Mouliherne au beurre d'ail, jaune d'œuf pommade au Xérès, coulis de mâche-persil, croustons dorés

Mouliherne snails with garlic butter, egg yolk with creamed garlic butter, parsley and lambs' lettuce, baked croutons

Plat

Lieu jaune confit aux algues, semoule de brassicacées rôtie, salicorne, feuille d'hûître et dés de haddock

Yellow pollack with seaweed, semolina of roasted brasicasees vegetables, salicornia, oyster leaf plants and slivers of haddock

Ou/Or

Quasi et cromesqui de veau, purée d'épinard et jus à l'estragon, betteraves de couleurs

Veal rump steak and croquettes, pureed spinach with tarragon juice, multi-colored beets

Dessert

« Coco-chocolat-coco », gelée de citron vert cannelle, sauce chocolat

“Coco-chocolate-coco,” lime and cinnamon jelly, chocolate sauce

Ou/Or

Dessert noisette-café et cardamome, biscuit, glace, ganache montée, croustillant

Crispy hazelnut and cardamom dessert, cookie, ice cream, whipped ganache

Fromages affinés (supplément 10 €)

Matured cheese trolley (extra €10)



Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels

All our dishes are home made using natural products

Menu « Au fil de nos Régions »

54.00€

Tartare de noix de Saint-Jacques et tourteaux, textures de mangue, sponge-cake au corail, ciboulette thaïe

Tartar of sea scallops and crab, variations of mangos, coralline sponge cake, Thai chives

Ou/Or

Escargots de Mouliherne au beurre d'ail, jaune d'œuf pommade au Xérès, coulis de mâche-persil, croutons dorés

Mouliherne snails with garlic butter, egg yolk with creamed garlic butter, parsley and lambs' lettuce, baked croutons



Lieu jaune confit aux algues, semoule de brassicacées rôtie, salicorne, feuille d'huître et dés de haddock

Yellow pollack with seaweed, semolina of roasted brassicasees vegetables, salicornia, oyster leaf plants and slivers of haddock

Ou/Or

Quasi et cromesqui de veau, purée d'épinard et jus à l'estragon, betteraves de couleurs

Veal rump steak and croquettes, pureed spinach with tarragon juice, multi-colored beets



Fromages affinés (supplément 10 €)

Matured cheese trolley (extra €10)



« Coco-chocolat-coco », gelée de citron vert cannelle, sauce chocolat

“Coco-chocolate-coco,” lime and cinnamon jelly, chocolate sauce

Ou/Or

Dessert noisette-café et cardamome, biscuit, glace, ganache montée, croustillant

Crispy hazelnut and cardamom dessert, cookie, ice cream, whipped ganache



Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels

All our dishes are home made using natural products



Menu enfant

21.00€

Les Cucurbitacées en trois préparations :

Arancini, crémeux et râpés, copeaux de mimolette vieille, huile et cacahuètes torréfiées

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits, pain toasté



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

L'actualité du Prieuré

*Notre restaurant gastronomique « Le Castellane » vous accueille pour
le déjeuner du mercredi au dimanche de 12h30 à 14h00,
et pour le dîner, du mercredi au samedi, de 19h30 à 21h00.*

Les vacances du Prieuré

(Sous réserve de modification)

*Le Château Le Prieuré**** sera fermé :*

✦ Du Dimanche 19 Février au Mercredi 8 Mars 2022 inclus



Château le Prieuré

