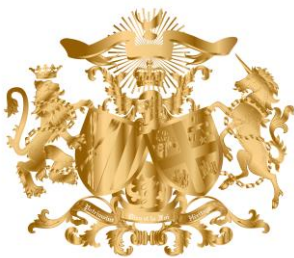
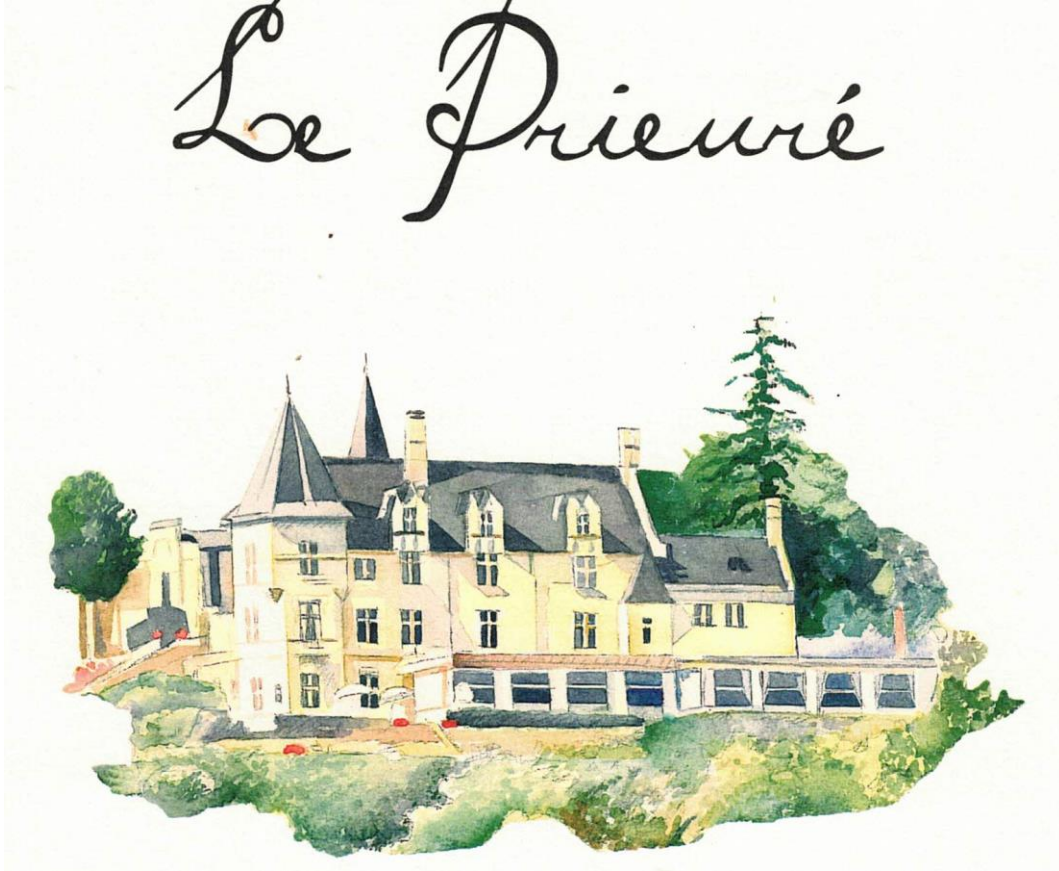


Le Prieuré



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*
- ✦ *Bordeaux rouge « Château Zaya » 2018*
- ✦ *Bordeaux rouge « Château Zaya » 2019*



« Menu à 39.00 € »

Formule entrée-plat ou plat-dessert

Servi uniquement au déjeuner, hors dimanche et jours fériés

Available only for Lunch, except Sunday and Bank Holiday

Entrée

*Les premières asperges de chez Fred Poupard, pistou de roquette et noix de Pécan,
glace aux asperges et crumble de parmesan*

The first asparagus from Fred Poupard, arugula and pecan nuts pesto, asparagus ice cream and parmesan crumble

Ou/Or

Une interprétation des petits pois à la Française, servie froide

A French-style medley of green peas, served cold

Plat

Dos de Merlu côtier, viennoise de citron noir d'Iran, grenailles et fenouil confit, bisque d'étrilles

*Back of offshore hake, Iranian black lemon crust, candied new potatoes and fennel,
swimming crab bisque*

Ou/Or

Agneau des Pays de Loire, purée d'olives Kalamata, fèves et jus infusé au romarin

Lamb from the Loire Valley, Kalamata olive purée, fava beans and rosemary-infused juice

Dessert

Jeux et textures autour de la rhubarbe, cheese-cake et fève de Tonka râpée

Variations and textures of rhubarb, cheesecake and grated Tonka beans

Ou/Or

Le citron, la fraise, le basilic : vaporeux, crémeux et gel, salade de fraises, sorbet citron-basilic

Frothy, creamy and gelified: salad of strawberries with lemon-basil sherbet

Fromages affinés (supplément 10 €)

Matured cheese trolley (extra €10)

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels

All our dishes are homemade using natural products

Menu « Au fil de nos Régions »

54,00 €

*Les premières asperges de chez Fred Poupard, pistou de roquette et noix de Pécan,
glace aux asperges et crumble de parmesan*

The first asparagus from Fred Poupard, arugula and pecan nuts pesto, asparagus ice cream and parmesan crumble

Ou/Or

Une interprétation des petits pois à la Française, servie froide

A French-style medley of green peas, served cold



Dos de Merlu côtier, viennoise de citron noir d'Iran, grenailles et fenouil confit, bisque d'étrilles

*Back of offshore hake, Iranian black lemon crust, candied new potatoes and fennel,
swimming crab bisque*

Ou/Or

Agneau des Pays de Loire, purée d'olives Kalamata, fèves et jus infusé au romarin

Lamb from the Loire Valley, Kalamata olive purée, fava beans and rosemary-infused juice



Fromages affinés (supplément 10 €)

Matured cheese trolley (extra €10)



Jeux et textures autour de la rhubarbe, cheese-cake et fève de Tonka râpée

Variations and textures of rhubarb, cheesecake and grated Tonka beans

Ou/Or

Le citron, la fraise, le basilic : vaporeux, crémeux et gel, salade de fraises, sorbet citron-basilic

Frothy, creamy and gelified: salad of strawberries with lemon-basil sherbet



Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels

All our dishes are homemade using natural products



Menu enfant

21.00€

Vinaigrette d'asperges de chez Fred Poupard

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 homemade using natural products

L'actualité du Prieuré en 2023

*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*

Vendredi 30 juin

Soirée Musique

Vendredi 28 juillet

Soirée Musique

Vendredi 25 août

Soirée Musique

Vendredi 29 septembre

Soirée Musique

Vendredi 27 octobre

Soirée Musique

Samedi 4 et dimanche 5 novembre

Murder Party

Pour toute demande de réservation ou renseignement, vous pouvez nous contacter
au : 02 41 67 90 14 ou par email : prieure@laimaisonyounan.com



Château le Prieuré