

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



« 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

Noix de Saint-Jacques rôties, condiment et noix râpées, fin velouté de topinambours au fumet de bardes
Roasted sea scallops, condiment and crushed walnuts Sophisticated velvety Jerusalem artichoke soup with the aroma of bacon

Ou/Or

Les Cucurbitacées en trois préparations :

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

Curcurbitaceae prepared in three different manners :

-Arancini, creamed and shredded, slivers of aged mimolette cheese, oil and torrifed peanuts

Plat

Dos d'Espadon grillé, vinaigrette tiède au beurre noisette, romanesco-citron-ail, chou rouge fondant vinaigré
Grilled swordfish steak, warm vinaigrette dressing with clarified butter, romanesco cabbage-lemon-garlic,
tender cooked red cabbage with vinegar

Ou/Or

Dos de Sanglier farci, sauce Grand-Veneur, pomme de terre à l'huile de truffe, airelles et persil racine
Stuffed wild boar steak, Grand-Veneur sauce, potatoes with truffle oil, cranberries and root parsley

Dessert

Les poires : Conférence rôties au four, sorbet poire Williams

Streusel amande-fève de Tonka, praliné de noix

Pears: baked Conference pears, Williams pear sherbet, almond and Tonka bean streusel with walnut praline

Ou/Or

La vanille-passion, crémeuse au cœur passion, glacée et tuile, caramel passion et biscuit vanillé
Iced creamy vanilla-passion fruit with a passion-fruit, caramel and passion fruit with a vanilla wafer



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 €

Noix de Saint-Jacques rôties, condiment et noix râpées, fin velouté de topinambours au fumet de bardes
Roasted sea scallops, condiment and crushed walnuts Sophisticated velvety Jerusalem artichoke soup with the aroma of bacon

Ou/Or

Les Cucurbitacées en trois préparations :

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

Curcurbitaceae prepared in three different manners :

-Arancini, creamed and shredded, slivers of aged mimolette cheese, oil and torrifified peanuts



Dos d'Espadon grillé, vinaigrette tiède au beurre noisette, romanesco-citron-ail, chou rouge fondant vinaigré

*Grilled swordfish steak, warm vinaigrette dressing with clarified butter, romanesco cabbage-lemon-garlic,
tender cooked red cabbage with vinegar*

Ou/Or

Dos de Sanglier farci, sauce Grand-Veneur, pomme de terre à l'huile de truffe, airelles et persil racine

Stuffed wild boar steak, Grand-Veneur sauce, potatoes with truffle oil, cranberries and root parsley



Fromages affinés (supplément 10 €)

Matured cheese trolley (extra €10)



Les poires : Conférence rôties au four, sorbet poire Williams

Streusel amande-fève de Tonka, praliné de noix

Pears: baked Conference pears, Williams pear sherbet, almond and Tonka bean streusel with walnut praline

Ou/Or

La vanille-passion, crémeuse au cœur passion, glacée et tuile, caramel passion et biscuit vanillé

Iced creamy vanilla-passion fruit with a passion-fruit, caramel and passion fruit with a vanilla wafer



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.

Dimanche 11 décembre 2022

Marché de Noël

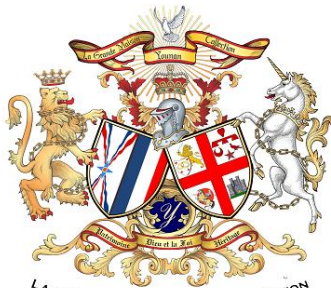
Les vacances du Prieuré

(Sous réserve de modification.)

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

✦ *Du Dimanche 18 décembre au Lundi 26 Décembre 2022 inclus*

✦ *Du Dimanche 19 Février au Dimanche 5 Mars 2022 inclus*



LA GRANDE MAISON YOUNAN COLLECTION



Château le Prieuré



Château Le Prieuré
&
Kemp Murder Party

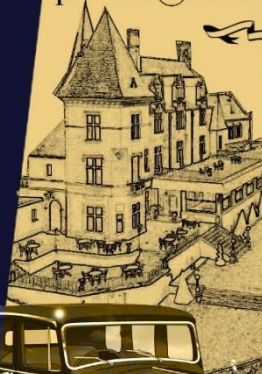


Présentent
Week End Murder Party

Du samedi 3 décembre 15h au dimanche 4 décembre 14h



A partir de 200 € par personne
Uniquement sur réservation
au 02 41 67 90 14 ou
prieure@lamaisonyounan.com



Le forfait comprend :

- La Kemp Murder Party
- L'apéritif
2 verres de crémant et 6 canapés
- Le dîner
plat & dessert avec un accord mets & vins en 2 verres, eau et boissons chaudes
- La chambre *(de la tradition à la suite)*
- Le brunch du dimanche matin
- Les photos de votre week-end.

1924

"Dites le avec des fleurs"

Le tarif est entre 200 et 250€/personne en chambre double allant de la tradition à la suite.
Pour la chambre 1 personne il faut compter 260€ en chambre supérieure.
Le jeu commence à partir de 16h30 le samedi et se termine vers 14h le dimanche. Les chambres doivent être libérées à 11h.

Menu de la Saint Sylvestre 2022

Amuse-bouches

Mi-cuit de Foie gras-mangue

Huître raidie, chou-fleur wasabi-sarrazin

Langoustine rafraîchie, consommé-amande-caviar

Entrée

Homard en beignets, royale d'estragon, rôti au jus concentré, condiment avocat

Poisson

Noix de Saint-Jacques, truffe-topinambour-noisette

Viande

Pintade Chaponnée en deux cuissons :

- Biscuit de cuisses aux cèpes

- Filet au jus d'oignons lard fumé, chou vert

Fromage

Brie de Meaux farci à la truffe fraîche à partager

Pré-dessert

Textures de pamplemousse, sorbet tagette

Dessert

« Boule » coco au cœur coulant de passion, biscuit au citron vert

Mignardises

Chocolats

