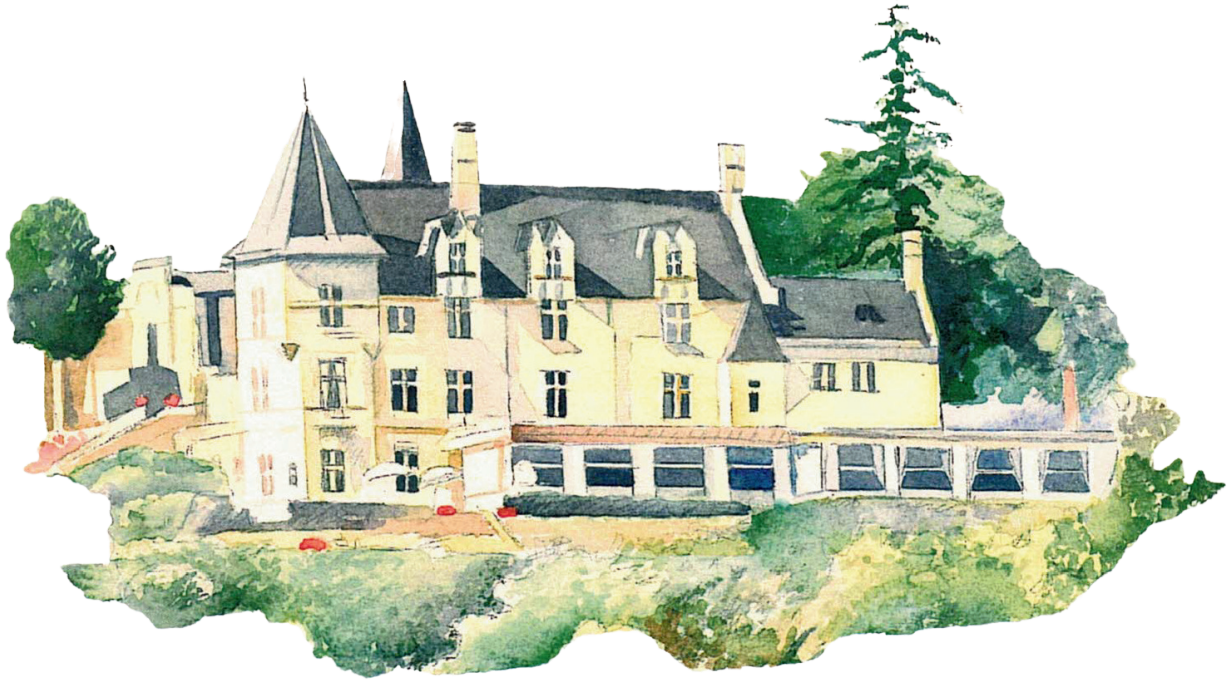
Château le Prieuré ****

Restaurant gastronomique

"Le Castellane"



LA MAISON YOUNAN

Livret d'accueil:
Room directory:

Scannez-moi

Découvrez les vins de notre propriété !

Dégustation de 4 vins - 26€

- Bordeaux rosé "Château Zaya" 2020
- Bordeaux blanc "Blanc de Zaya" 2020
- Bordeaux rouge "Château Zaya" 2018
- Bordeaux rouge "Château Zaya" 2019

LA MAISON YOUNAN

MENU ENFANT

Petit Prince (jusqu'à 10 ans) - 2 plats - 17,00€

Royal (de 10 à 12 ans) - 3 plats - 24,00€

Entrée

Blanc de poireau grillé, sauce ravigote moderne et effeuillé de Serrano

Ou

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

Plat

Viande du moment, pomme dauphine et poêlée de champignons

Ou

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

Dessert

Salade fruits frais, sorbet du moment

Ou

Cookies et mousse au chocolat noir

Nos plats sont préparés sur place avec des produits locaux et de saison.

Ces préparations sont susceptibles de contenir des allergènes (la liste est disponible à l'entrée du restaurant).

M E N U

"Au fil de nos régions" (Entrée - Plat - Dessert) - 59,00€

"Instant" (Entrée-Plat ou Plat-Dessert) - 43,00€

Servi uniquement au déjeuner, hors jours fériés
Available only for lunch, except on public holidays

Entrée

Asperges vertes Bio de chez Langevine rôties au four, focaccia aux herbes de Provence, breuilh de brebis aux agrumes et gel pamplemousse
Oven roasted organic green asparagus from Langevine, focaccia with southern herbs, lambs' milk Breuilh cheese with citrus fruit and jellied grapefruit

Ou/*Or*

Œuf Bio des Deux-Sèvres à l'étuvée de morilles, petits pois en velouté glacé et en sorbet
Organic egg from the Deux-Sèvres in steamed morel mushrooms, iced and creamed peas and pea sherbet

Plat

Médaillon de lotte, jus et garniture d'une interprétation de la paëlla, encornets et sucs de piquillos
Medalion of monkfish, juice and paëlla-inspired accompaniment, squid with juice and piquillo peppers

Ou/*Or*

Selle d'Agneau « Maine-Anjou » farcie aux herbes, moussaka végétarienne, « merguez-pois chiches » coriandre
Saddle of "Maine-Anjou" lamb stuffed with herbs, vegetarian moussaka, "chickpea merguez" sausage with coriander

Fromages

Fromages affinés (supplément 14 €)
Matured cheese trolley (extra €14)

Dessert

Le basilic et la fraise : soufflé chaud basilic et fraises confites à découvrir
et sorbet basilic et pistou, fraises en syphon-gel et fraîches
Basil and strawberries : hot basil and candied strawberries soufflé, basil and pesto sherbet, jellified espuma and fresh strawberries served

Ou/*Or*

Rhubarbe caramélisée façon tatin, glace vanille-oseille, crémeux sésame, feuilleté et textures de rhubarbe
Upside-down caramelized rhubarb, vanilla ice cream, creamy sesame, rhubarb served as a puff pastry and in other textures

Nos plats sont préparés sur place avec des produits locaux et de saison.
Our dishes are prepared on site with local and seasonal products.

Ces préparations sont susceptibles de contenir des allergènes
(la liste est disponible à l'entrée du restaurant).

A LA CARTE

Entrée - 24€

Asperges vertes Bio de chez Langevine rôties au four, focaccia aux herbes de Provence, breuilh de brebis aux agrumes et gel pamplemousse
Oven roasted organic green asparagus from Langevine, focaccia with southern herbs, lambs' milk Breuilh cheese with citrus fruit and jellied grapefruit

~

Œuf Bio des Deux-Sèvres à l'étuvée de morilles, petits pois en velouté glacé et en sorbet
Organic egg from the Deux-Sèvres in steamed morel mushrooms, iced and creamed peas and pea sherbet

Plat - 28€

Médaillon de lotte, jus et garniture d'une interprétation de la paëlla, encornets et sucs de piquillos
Medalion of monkfish, juice and paëlla-inspired accompaniment, squid with juice and piquillo peppers

~

Selle d'Agneau « Maine-Anjou » farcie aux herbes, moussaka végétarienne, « merguez-pois chiches » coriandre
Saddle of "Maine-Anjou" lamb stuffed with herbs, vegetarian moussaka, "chickpea merguez" sausage with coriander

Fromages - 14€

Fromages affinés
Matured cheese trolley

Dessert - 14€

Le basilic et la fraise : Soufflé chaud basilic et fraises confites à découvrir
et sorbet basilic et pistou, fraises en syphon-gel et fraîches
Basil and strawberries : hot basil and candied strawberries soufflé, basil and pesto sherbet, jellified espuma and fresh strawberries served

~

Rhubarbe caramélisée façon tatin, glace vanille/oseille, crémeux sésame, feuilleté et textures de rhubarbe
Upside-down caramelized rhubarb, vanilla ice cream, creamy sesame, rhubarb served as a puff pastry and in other textures

Nos plats sont préparés sur place avec des produits locaux et de saison.
Our dishes are prepared on site with local and seasonal products.

Ces préparations sont susceptibles de contenir des allergènes
(la liste est disponible à l'entrée du restaurant).

L'actualité du Prieuré en 2024

Notre restaurant gastronomique "Le Castellane" vous accueille du mardi au samedi pour le déjeuner de 12h00 à 13h30, et pour le dîner de 19h00 à 20h45.

Vendredi 31 mai	Soirée magie
Vendredi 28 juin	Soirée musicale
Vendredi 19 juillet	Soirée musicale
Vendredi 30 août	Soirée musicale
Dimanche 8 septembre	Vide-greniers
Vendredi 18 octobre	Concert Octobre Rose
Weekend du 16-17 novembre	Murder Party
Dimanche 1er décembre	Marché de Noël
Mardi 31 décembre	Soirée St Sylvestre

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

Première Toque au Castellane

Richard Prouteau et son équipe ont décroché leur 1re Toque Gault et Millau. Une belle récompense pour le chef du restaurant le Castellane, au château Le Prieuré de Chênehutte.

Chef du restaurant le Castellane au château Le Prieuré de Chênehutte, près de Saumur, Richard Prouteau vient de décrocher, avec son équipe, une première Toque Gault et Millau. Rencontre.

Cette Toque Gault et Millau était attendue, espérée ?
Richard Prouteau :
« Non, pas du tout. Ça a été une bonne surprise. On essaye de faire un travail de qualité depuis plusieurs années (N.D.L.R. le chef, originaire du Tallud, près de Parthenay, dans les Deux-Sèvres, est arrivé au 1er septembre 2017), c'est une belle récompense. »

On dit que vous êtes disciple d'Escoffier, qu'est-ce que cela signifie ?
« Quand je travaillais au château d'Artigny, à Montbazon (Indre-et- Loire), on avait eu une semaine avec le Meilleur ouvrier de France Didier Aniès, qui faisait partie de l'association Auguste Escoffier.
C'est comme ça qu'avec quelques autres chefs, on est devenus Disciples d'Escoffier.
Et même si la cuisine a beaucoup évolué depuis ce monsieur, on lui doit énormément. Quand on était à l'école, le livre Ritz Escoffier, c'était la base. »

Comment définir votre cuisine ?
« J'essaye d'avoir le plus de produits locaux possible, tout en apportant une touche créative.
On est en 2023, les gens attendent une cuisine plus raffinée et moins riche qu'autrefois.
Aujourd'hui, par exemple, on est plus sur l'huile d'olive que le beurre systématique, du moins sucré, beaucoup plus de fruits que de crèmes dans la pâtisserie, du chocolat plus amer.
On travaille aussi beaucoup avec des herbes, les fleurs comestibles et on a la chance d'avoir des producteurs juste à côté. »

Fruits et légumes locaux et de saison, d'accord. Qu'en est-il pour la viande et le poisson ?
« C'est pareil. Je ne prends que de la viande française et au plus près de chez nous. De la Rouge des prés, qui est la race locale pour le bœuf ; de l'agneau et du veau des Pays de la Loire, du cochon breton, etc.
Côté poisson, je privilégie ceux pêchés sur les côtes françaises et je fais attention à la saisonnalité : la lotte au printemps, du Saint-Pierre l'été, du rouget à l'automne, les Saint-Jacques l'hiver… »

Proposez-vous aussi des assiettes plus végétales ?
« On propose toujours énormément de légumes et on s'adapte à la clientèle végétarienne, bien sûr !
J'ai eu ma première place de chef en 2001, au Luxembourg.
Là-bas, il y avait une grosse clientèle nord européenne végétarienne, donc j'avais pris l'habitude de travailler des plats adaptés. »

Est-ce une tendance marquée ?
« Oui, les gens vont de plus en plus vers des assiettes végétariennes.
Mais on a aussi des clients qui, chez eux, achètent moins de viande ou de poisson, non seulement parce qu'ils coûtent de plus en plus cher, mais également parce que ces produits ne sont pas si faciles à cuisiner et ils ont plaisir à venir les déguster au restaurant. »

Un plat, on s'en souvient aussi pour sa sauce…
« C'est toujours ce qui fait la différence.
Un cuisinier qui fait ses fonds, ses jus, ses fumets, séduira toujours les clients.
Ici, on travaille beaucoup en mettant les sauces à part.
L'assiette arrive devant le client et il en découvre une deuxième version lorsque le serveur verse la sauce.
Ensuite, on la laisse à côté du client, qui peut se resservir.
Ça fait plaisir, ça apporte un côté gourmand. »

Richard Prouteau, chef du restaurant le Castellane au château Le Prieuré (Maison Younan) de Chênehutte.
PHOTO : CO – CAMILLE FERRONNIERE

Qu'est-ce qui, dans votre cuisine, fait la différence ?
« Des petites touches, des alliances inattendues.
Un sorbet estragon, par exemple, avec un dessert chocolat cassis.
C'est ce qui apporte la note florale et qui aiguise la curiosité parce que ce goût anisé de l'estragon vient contrebalancer l'amertume du chocolat et l'acidité du cassis.
On fait aussi un sorbet d'asperges blanches dans une entrée avec un crumble parmesan, un pistou roquette et noix de pécans.
On travaille également avec des herbes et des fleurs comestibles comme l'herbe à curry ; les feuilles de capucine pour le côté amer, piquant et un peu moutardé ;
l'oyster plant pour son goût d'huître ; la fleur de bourrache pour son côté légèrement iodé…
C'est joli sur l'assiette mais surtout, ça apporte quelque chose d'intéressant au goût.
C'est ça aussi l'intérêt de venir au restaurant, découvrir un produit que l'on pourrait manger à la maison mais proposé de façon un peu plus extraordinaire, avec notre savoir- faire. »

Votre menu doit, lui aussi, suivre le cours des saisons…
« Tous les quinze jours, nous changeons soit l'entrée, soit le plat, soit le dessert.
Si bien que toutes les six semaines, le menu est entièrement renouvelé.
Pour nous, c'est très intéressant parce qu'il n'y a pas de routine, mais c'est aussi important pour les clients.
Car même si l'été nous avons une belle clientèle touristique, les locaux, les habitués, sont extrêmement importants et ils viennent toute l'année pour faire des découvertes. »

Est-ce que cette Toque vous met une certaine pression pour l'avenir?
« Non. J'ai eu la chance de connaître ça dans d'autres établissements et il ne faut pas se prendre la tête.
Plus on va chercher les choses, moins ça fonctionnera.
Il faut continuer de faire ce qu'on sait faire, sans prétention.
J'ai la chance d'avoir un second, Benoit, qui est aussi originaire de Gâtine (Deux-Sèvres) et avec qui nous formons un très bon binôme, il m'apporte énormément.
Un chef tout seul ne peut rien faire, mais avec de la rigueur, de l'organisation, une équipe qui s'entend bien et sur laquelle on peut compter, on progresse.
Donc on va continuer d'avancer et si la reconnaissance de notre travail suit, ce sera tant mieux. »

Camille FERRONNIÈRE

Les femmes et les hommes de l'ombre qui œuvrent pour le Prieuré, éleveurs, producteurs, maraîchers et autres dirigeants :

- Didier Pil, maraîchers éco-responsable, à Allonnes
- Fred Poupard, Langevine, producteurs fruits et légumes, à Longué-Jumelles
- Famille Corvaisier, douceur Angevine, éleveur bovins, produits laitiers à Longué
- Famille Lenud, escargots de Mouliherne, héliculteur à Mouliherne
- Famille Georget-Blain, fruits rouges à Varennes-sur-Loire
- Bourreau Philippe, le Moulin de l'Air, maraîcher, pisciculture à Brain sur Allonnes
- Coin fromage, à Bagneux
- Famille Abbott, Quinoa d'Anjou, les Cossonières, Longué-Jumelles
- Philippe Bouteiller, SAVIA, à Saumur
- Famille Ténart, Promocash, à Saumur
- Terre Azur, fruits et légumes à Angers
- SPLO, produits laitiers à L'Hermitage
- Le comptoir de l'huile d'olive, Dérécocinaria à Toulouse
- Eurovanille, Paris
- Mr Dénéchaud, miel d'Anjou, à Loire Authion
- Les confitures de Flo, à Montreuil-Bellay
- Max Café, Azay-le-Rideau
- Torréfaction, Saint Nicolas, Saumur

A vous tous, Merci !