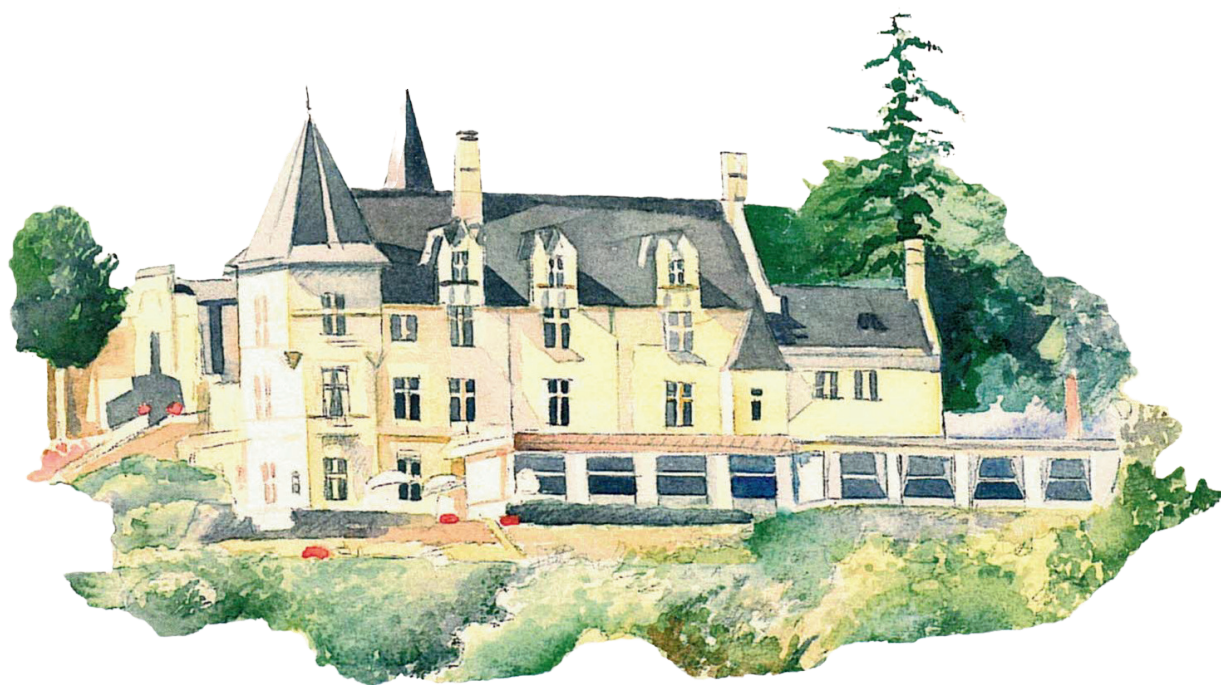


Château le Prieuré****



Restaurant gastronomique
"Le Castellane"



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





M E N U E N F A N T



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) - 54,00€

"Instant" (Entrée-Plat ou Plat-Dessert) - 39,00€

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



Entrée

Noix de Saint-Jacques marinées et croustillantes, blanc de poireau grillé à la flamme, sauce ravigote moderne, pickles de girolle
Marinated and crunchy sea scallops, flame-grilled whites of leeks, modern ravigote sauce, pickled chanterelle mushrooms

Ou/Or

Crudité de Chénopodiaceae en vinaigrette, foie gras de la maison Mitteault poêlé, vinaigrette aux framboises écrasées
Crudités with Chenopodiaceae vegetables served with vinaigrette dressing, pan fried foie gras from Maison Mitteault, crushed raspberries vinaigrette

Plat

Dos de Sébaste aux légumes en Escabèche, mini-poireaux, tuile de tapioca et seiche snackée
Back of ocean perch with vegetables in escabèche sauce, mini-leeks, tapioca crisp and seared cuttlefish

Ou/Or

Une interprétation du « bœuf-carotte », condiment carotte-moutarde, huile des fanes
A new interpretation of the beef-carrot classic combination, carrot-mustard sauce, oil of carrot greens

Fromages

Fromages affinés (supplément 10 €)
Matured cheese trolley (extra €10)

Dessert

Craquant chocolat Tulakalum 80%, textures de citron, crème glacée aux noisettes torréfiées
Crackling Tulakalum chocolate, 80% pure, lemon, hazelnut ice cream

Ou/Or

La pomme Golden confite au jus de raisin façon « tatin », gel de raisin noir, sorbet pomme-citronnée
Golden Delicious apple candied in grape juice "tatin" style, black grape jelly, lemon and apple sherbet



*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 L A C A R T E



Entrée - 24€

Noix de Saint-Jacques marinées et croustillantes, blanc de poireau grillé à la flamme, sauce ravigote moderne, pickles de girolle
Marinated and crunchy sea scallops, flame-grilled whites of leeks, modern ravigote sauce, pickled chanterelle mushrooms

~

Crudité de Chénopodiacées en vinaigrette, foie gras de la maison Mitteault poêlé, vinaigrette aux framboises écrasées
Crudités with Chenopodiaceae vegetables served with vinaigrette dressing, pan fried foie gras from Maison Mitteault, crushed raspberries vinaigrette

Plat - 28€

Dos de Sébaste aux légumes en Escabèche, mini-poireaux, tuile de tapioca et seiche snackée
Back of ocean perch with vegetables in escabèche sauce, mini-leeks, tapioca crisp and seared cuttlefish

~

Une interprétation du « bœuf-carotte », condiment carotte-moutarde, huile des fanes
A new interpretation of the beef-carrot classic combination, carrot-mustard sauce, oil of carrot greens

Fromages - 10€

Fromages affinés
Matured cheese trolley

Dessert - 14€

Craquant chocolat Tulakalum 80%, textures de citron, crème glacée aux noisettes torréfiées
Crackling Tulakalum chocolate, 80% pure, lemon, hazelnut ice cream

~

La pomme Golden confite au jus de raisin façon « tatin », gel de raisin noir, sorbet pomme-citronnée
Golden Delicious apple candied in grape juice "tatin" style, black grape jelly, lemon and apple sherbet



*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 2023

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



Dimanche 26 novembre _____ *Marché de Noël*



Weekend des 2 et 3 décembre _____ *Divin Chocolat*



Dimanche 31 décembre _____ *Saint Sylvestre*

Pour toute demande de réservation ou renseignement,
vous pouvez nous contacter au : **02 41 67 90 14**
ou par email : **prieure@laisonyounan.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 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'Arigny, à Montbazoin (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 des assiettes végétariennes et on s'adapte à la clientèle végétarienne, bien sûr !

J'ai eu ma première vente 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 FERRONNIÈRE

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 pécan.

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 nouveauté, mais c'est aussi important pour les clients.

Car même si l'été nous apporte 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, Benoît, 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. »

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

- Didier Pil, maraîchers écoresponsable, 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 !