

Printemps-été 2012

(carte valable du 1er avril au 30 Septembre 2012)

Composez votre repas selon vos envies et votre budget
Choix identique pour tous les convives sauf régime particulier

Exemples :

- Entrée, poisson et dessert
- Entrée, viande, fromage et dessert
- Entrée, poisson, viande, fromage et dessert...



Les Entrées

Salade de légumes croquants parfumée à l'huile de citron et copeaux de parmesan	9 €
Crème de moules au curry et bavaroise de poivrons rouges	10 €
Filets de maquereau marinés à l'huile de mandarine et à l'aneth, vinaigrette aux fruits de la passion	11 €
Opéra de confit de lapin et carottes fondantes à la noisette	12 €
Pressé de filets de pintade aux artichauts et pleurotes, coulis de petits pois	14 €
Gambas croustillantes à la menthe, tartare de concombre et épeautre au fromage blanc	14 €
Crumble d'escargots de Mouliherne aux pommes et pleurotes, salade de cresson	17 €
Salade tiède de langoustines et pépites de foie gras au vinaigre de framboise	21 €
Foie gras mi-cuit au Coteaux du layon, pomme tapée de Rivarennnes	22 €
Superposé de filets de caille et homard à la rhubarbe	25 €

Les Poissons

Filet de dorade poêlé à la crème de citronnelle, étuvée de légumes de saison	14 €
Matelote de saumon et anguille fumée au cabernet franc, champignons de Paris et oignons grelots	15 €
Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive, caponata d'aubergines au citron confit et basilic	17 €
Sandre doré sur peau au beurre blanc, écrasée de pommes de terre et asperges vertes	22 €
Filets de rouget cuits à l'unilatérale, risotto crémeux aux encornets et chorizo	24 €
Pavé de bar rôti à la crème de coquillages, samoussa de légumes au curcuma	25 €



Les Viandes

Poitrine de volaille contisée à la tapenade, côtes de blettes au parmesan et pignons de pin	14 €
Médailon de filet mignon de porc mariné aux épices tandoori à la crème de fève, polenta crémeuse	15 €
Râble de lapin en croûte d'herbes à la moutarde à l'ancienne, petit flan d'ail doux et petits pois	17 €
Filet de canette poêlé, jus infusé aux graines de cassis et pommes Anna	18 €
Croustillant d'épaule d'agneau parfumé aux épices, clafoutis de tomates et courgettes	23 €
Filet de pigeon doré au sautoir aux saveurs orientales, cuisse fondante, artichaut breton à la barigoule	29 €
Fricassée de ris de veau à la crème de morilles, mini légumes printaniers parfumés aux herbes potagères	30 €

Les Fromages

Assiette de fromages de nos provinces	9 €
Mini club sandwich au chèvre frais et piquillos	10 €
Espuma de fourme d'Ambert à la poire tapée et brisures de noix	11 €

Les Desserts

Les desserts individuels :

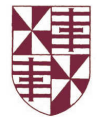
Coupe glacée façon café liégeois, granité et sauce au caramel	9 €
Tartelette aux agrumes et pistaches, sorbet citron et crème vanille	9 €
Gratin de fruits de saison à la liqueur de fraise	10 €
Macaron au cacao et crémeux aux fruits de la passion, sorbet citron vert	10 €
Dôme au chocolat noir, cœur coulant framboise thé, sorbet cassis	11 €
Tiramisu à l'amaretto comme une charlotte	11 €
Mousseux chocolat blanc et fraise parfumé de vanille et cardamome	12 €
Brioche façon pain perdu et poire william rôtie, glace à la bière « Troglotte »	12 €

Les gâteaux (prix par personne) :

Gâteau au chocolat noir, citron et framboise	10 €
Gâteau aux fruits rouges, pistache et vanille	11 €
Gâteau au chocolat au lait, praliné aux amandes, noisettes et orange	12 €



© Christine Tourneux



Prix nets par personne, T.T.C.

Apéritifs :

Les Vins au Verre :

Verre de vin moelleux du Val de Loire	8 euros
Coupe de Saumur Brut	8 euros
Coupe de Champagne	14 euros
Cocktail du barman	14 euros

Canapés :

Forfait 6 canapés	6 euros
Forfait 10 canapés	9 euros
Forfait 15 canapés	12 euros

Vins :

Forfait avec ½ bouteille de vin du Val de Loire (2 vins, blanc et rouge confondus), ½ bouteille d'eau minérale et un café ou un thé à **17 euros par personne**.

Toute consommation supplémentaire sera facturée au prix de la carte.

Dégustation de vins :

Pour l'apéritif, il est possible d'organiser une dégustation à l'aveugle commentée par notre sommelier dans la cave du Prieuré (la cave peut accueillir jusqu'à 20 personnes maximum).

Durée : environ 45 minutes.

Dégustation régionale (3 vins) : 20 euros par personne

