

Hôtel Restaurant Le Prieuré

NOS ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard relevé au Maury Mas Amiel rouge <i>Compotée de pêche jaune au sucre roux et zestes de citron, pain au levain</i>	18 € "Menus Gourmands" Suppl. 5 €
Soupe glacée de tomate cœur de bœuf <i>Sardines rôties à la fleur de sel et huile d'olive infusée au basilic frais, siphon de crème au wasabi</i>	15 €
Salade de volaille poêlée à la citronnelle <i>Émincé de choux chinois et soja frais, champignons noirs et coriandre fraîche</i>	14 €

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

Pavé de saumon d'Isigny rôti à l'unilatéral <i>Spaghettis de courgettes à l'huile d'olive, fumet des arêtes au vin rouge réduit et gnocchis de pomme de terre</i>	14 €
Gambas Black-Tiger marinées au tandoori, à la plancha <i>Riz frit aux petits légumes et curry Thaï</i>	17 €
Médallions de lotte poêlés <i>Sauté de légumes croquants, jus de mer, dés de tomates et ciboulette</i>	16 €

NOS VIANDES

Magret de canard rôti puis émincé <i>Rouelles de pomme de terre charlotte sautées à l'ail doux et persil plat, jus de volaille</i>	15 €
Pièce de filet de bœuf rôtie au four (origine France) <i>Echalions confits à la graisse d'oie puis poêlés, "Pont Neuf" de polenta au thym frais et fondue d'épinard, jus corsé</i>	18 €
Émincé de ris de veau "Crousti-fondant" <i>Linguines fraîches liées au pesto, fond de veau réduit</i>	20 € "Menus Gourmands" Suppl. 8 €

NOS FROMAGES

Sélection de 3 fromages des fermes du Pays de Vierzou <i>La Chèvrerie du Bois Cherriot et la Ferme des Olivier</i>	6,50 €
Croustillant de camembert rôti au caramel poivré <i>Quelques feuilles à l'huile et vinaigre de cidre</i>	7,50 €
Faisselle de Fromage blanc <i>Nature, aux fines herbes ou au sucre</i>	4,50 €

NOS DESSERTS (A choisir en début de repas)

Moelleux tiède au chocolat noir <i>Coulis tranché et crème glacée à la menthe fraîche</i>	12 €
Sur un sablé au beurre demi-sel, quelques mirabelles juste pochées dans un sirop aux aromates <i>Crème légère au mascarpone, sorbet du fruit en quenelle</i>	13 €
Omelette norvégienne tout abricot	12 €
Café ou thé gourmand	14,50 € "Menus Gourmands" Suppl. 5.50 €

Prix nets, taxes et service compris, TVA à 7 %