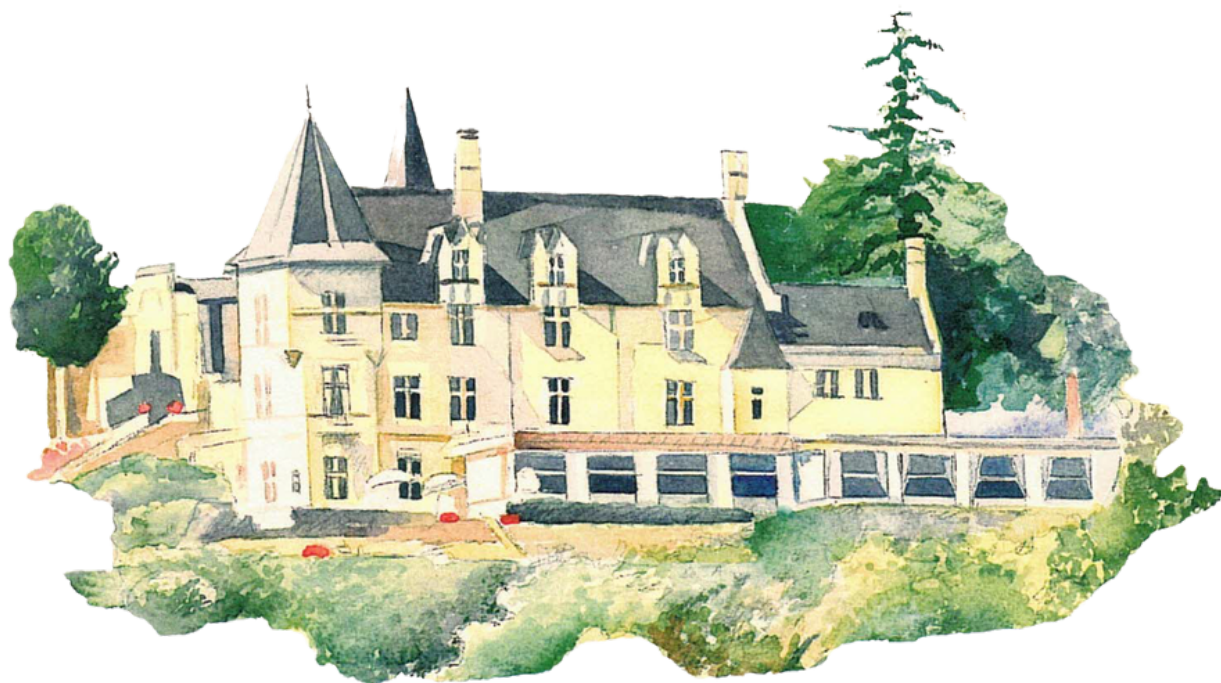


Château le Prieuré****

Restaurant gastronomique
"Le Castellane"



Livret d'accueil:
Room directory:



Scannez-moi

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 une 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 Montbazou (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 devenu 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 grosse clientèle en 2001, au Luxembourg.

Là-bas, il y avait une grande 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 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, 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. »

M E N U

"Le Castellane" 85€

Menu servi pour l'ensemble de la table

Servi au dîner du mardi au samedi et au déjeuner samedi

Menu served for the entire table - Served for supper from Tuesday to Saturday and Saturday for lunch

Les asperges de Villebernier, rôties soja/gomasio, sorbet aux herbes, « Dry » asperges au gin Combier au shaker...
Roasted asparagus from Villebernier with soy and gomasio sauce, herbal sherbert, shaken not stirred "dry" asparagus with Combier gin



Blanc de lieu jaune des Sables d'Olonne, beurre blanc au jus de céleri/wasabi, vinaigrette de coquillages salicorne-sarrasin
Pollock white from les Sables d'Olonne, white butter with celery/wasabi juices vinaigrette with sea asparagus-buckwheat



Agneau du Poitou-Charentes, « barbajuan » au chèvre, pulpe d'aubergine fumée, rafraîchi d'une salade de concombre
Poitou-Charentes lamb, « barbajuan » pastry pockets with goat cheese, smoked eggplant pulp, refreshed with a cucumber salad



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



Prédessert du moment
Pre-dessert of the day



La poire et le chocolat, vapoureux, crémeux, gelée cacao et sauce poire
Vaporous and creamy pear with chocolate, cocoa jelly and pear sauce



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).

M E N U

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

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



Entrée

Les champignons des caves du musée: en tartelette, praliné, cuits et crus, royale, émulsion champignons
Heritage mushrooms from the museum's cellar: in a pie, as praline, cooked and raw, royale-style, mushroom emulsion

Ou/Or

Les asperges de Villebernier, rôties soja/gomasio, sorbet aux herbes « Dry » asperges au gin Combier au shaker...
Roasted asparagus from Villebernier with soy and gomasio sauce, herbal sherbert, shaken not stirred "dry" asparagus with Combier gin

Plat

Blanc de lieu jaune des Sables d'Olonne, beurre blanc au jus de céleri/wasabi, vinaigrette de coquillages salicorne-sarrasin
Pollock white from les Sables d'Olonne, white butter with celery/wasabi juices vinaigrette with sea asparagus-buckwheat

Ou/Or

Agneau du Poitou-Charentes, « barbajuan » au chèvre, pulpe d'aubergine fumée, rafraîchi d'une salade de concombre
Poitou-Charentes lamb, « barbajuan » pastry pockets with goat cheese, smoked eggplant pulp, refreshed with a cucumber salad

Fromages

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

Dessert

Les fraises Bio de Longué-Jumelles, rhubarbe et avocat, fine gavotte croustillante, confit fraise et gel rhubarbe
Organic strawberries from Longué-Jumelles, rhubarb and avocado, thin crispy gavotte, candied strawberry and rhubarb jelly

Ou/Or

La poire et le chocolat, vapoureux, crémeux, gelée cacao et sauce poire
Vaporous and creamy pear with chocolate, cocoa jelly and pear sauce



*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).

M E N U

“Menu du marché” 35€

Servi au déjeuner du mardi au samedi
Served for lunch from Tuesday to Saturday

Entrée

Vinaigrette d'asperges de Villebernier aux herbes fraîches, oeuf poché, émulsion citron et oseille
Asparagus vinaigrette from Villebernier with fresh herbs, poached egg, lemon and sorrel emulsion



Plat

Dos de merlu au jus-soupe de poisson, compression de pomme de terre-fenouil safranée
Back of hake in fish soup sauce, potato mille-feuilles and fennel with saffron



Fromages

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



Dessert

Les fraises Bio de Longué-Jumelles : Chantilly vanillée, syphon fraise, financier tiède au citron vert
Organic strawberries from Longué-Jumelles vanilla Chantilly cream, piped strawberries warm lime financier cake



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 - 14€

Vinaigrette d'asperges de Villebernier aux herbes fraîches, oeuf poché, émulsion citron et oseille
Asparagus vinaigrette from Villebernier with fresh herbs, poached egg, lemon and sorrel emulsion

Entrée - 24€

Les champignons des caves du musée: en tartelette, praliné, cuits et crus, royale, émulsion champignons
Heritage mushrooms from the museum's cellar: in a pie, as praline, cooked and raw, royale-style, mushroom emulsion

Les asperges de Villebernier, rôties soja/gomasio, sorbet aux herbes « Dry » asperges au gin Combiér au shaker...
Roasted asparagus from Villebernier with soy and gomasio sauce, herbal sherbert, shaken not stirred "dry" asparagus with Combiér gin

Plat - 22€

Dos de Merlu au jus-soupe de poisson, compression de pomme de terre-fenouil safranée
Back of hake in fish soup sauce, mashed potato and fennel with saffron

Plat - 28€

Blanc de lieu jaune des Sables d'Olonne, beurre blanc au jus de céleri/wasabi, vinaigrette de coquillages salicorne-sarrasin
Pollock white from les Sables d'Olonne, white butter with celery/wasabi juices vinaigrette with sea asparagus-buckwheat

Agneau du Poitou-Charentes, « barbijuan » au chèvre, pulpe d'aubergine fumée, rafraîchi d'une salade de concombre
Poitou-Charentes lamb, « barbijuan » pastry pockets with goat cheese, smoked eggplant pulp, refreshed with a cucumber salad

Fromages - 14€

Fromages affinés
Matured cheeses trolley

Dessert - 12€

Les fraises Bio de Longué-Jumelles : Chantilly vanillée, syphon fraise, financier tiède au citron vert
Organic strawberries from Longué-Jumelles : vanilla Chantilly cream, piped strawberries warm lime financier cake

Dessert - 14€

Les fraises Bio de Longué-Jumelles, rhubarbe et avocat, fine gavotte croustillante, confit fraise et gel rhubarbe
Organic strawberries from Longué-Jumelles, rhubarb and avocado, thin crispy gavotte, candied strawberry and rhubarb jelly

La poire et le chocolat, vaporeux, crémeux, gelée cacao et sauce poire
Vaporous and creamy pear with chocolate, cocoa jelly and pear sauce



*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 2025

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 20h30.



Vendredi 23 mai



Soirée magie



Vendredis 27 juin,
25 juillet et 22 août



Soirée musique



Dimanche 30 novembre



Marché de Noël



Mercredi 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

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
- Crèmerie de l'Aubance, à Brissac-Quinçay
- Le fournil des frères Pez, à Chenehutte Trèves Cunault
- EARL Delalande, à Villebernier
- Le comptoir de l'huile d'olive, Dérécocinaria à Toulouse
- Musée du champignon, à Saint-Hilaire-Saint-Florent
- 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
- Quinoa d'Anjou, Famille Abbott, les Cossonières, Longué-Jumelles
- Maison Mitteault, foie gras à Chalandray (86)
- Aveline, matériel hygiène, François Derivery à Joué-lès-Tours
- Langle, produits hygiène à La Riche
- Miel d'Anjou, Mr Dénéchaud, à Loire Authion

A vous tous, Merci !

Découvrez les vins de notre propriété !

✦ ✦
Dégustation de 4 vins - 26€



Bordeaux rosé "Château Zaya" 2020



Bordeaux blanc "Blanc de Zaya" 2020

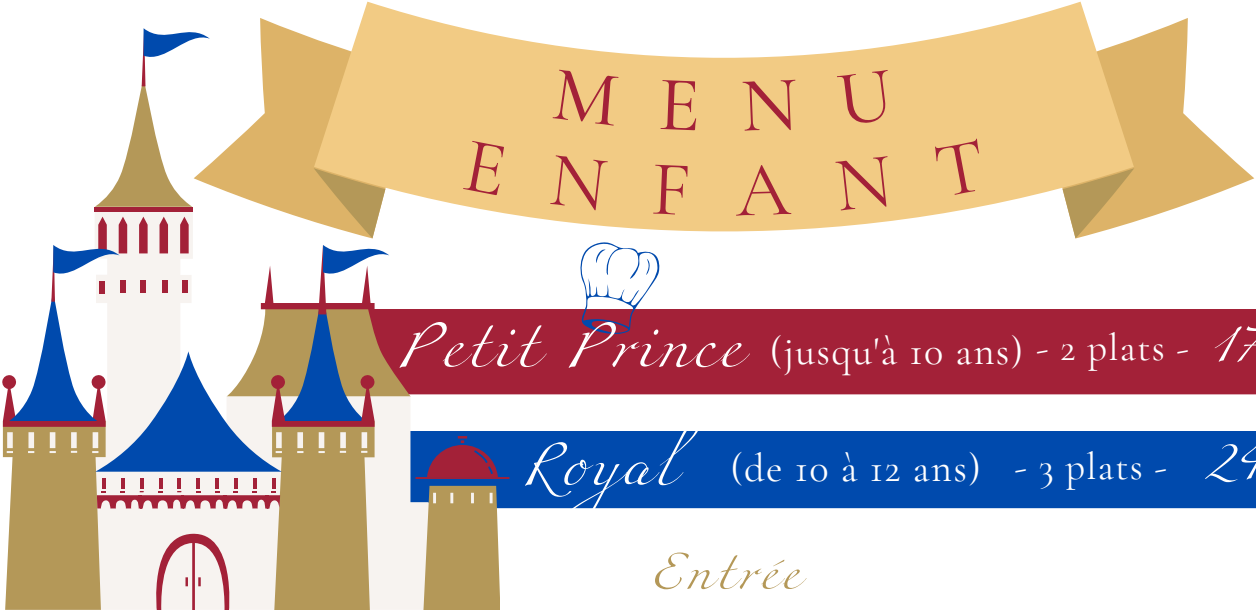


Bordeaux rouge "Château Zaya" 2018



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

Vinaigrette d'asperges aux herbes fraîches et chiffonnade de jambon

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).*