

Château Le Prieuré

Restaurant gastronomique
"Le Castellane"



Livret d'accueil:
Room directory:



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 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 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 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 en 5 temps servi pour l'ensemble de la table

Servi au dîner du mardi au samedi et au déjeuner samedi

Five-course menu served for dinner from Tuesday to Saturday, for the entire table

Escargots de Mouliherne, cressonnière de poireaux, tuile, fin velouté et pousse de cresson
Snails from Mouliherne, leek watercress bed, crisp tuile, delicate velouté and watercress shoots



Dos de lieu jaune de ligne, carottes du petit moulin, émulsion au jus de coquillages, capucine, gel carotte
Back of yellow pollack, carrots from "Petit moulin", shellfish jus emulsion, nasturtium, carrot gel



Volaille fermière « Argoat », céleri cuit au four comme une viande, figue acidulée, jus au parfum de livèche
Free-range "Argoat" poultry, celery roasted like meat, tangy fig, juice perfumed with lovage



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



Pré-dessert du moment
Pre-dessert of the day



La pomme golden en salade fraîcheur à l'aneth, jus pomme façon « tatin », sorbet et zéphir de cidre
Granny Smith apple in a refreshing dill-infused salad, 'Tatin-style' apple juice, apple sherbet and dry cider zephyr



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”

(servi du mardi au samedi au déjeuner)

Entrée-Plat - 49,00€ ou Plat-Dessert - 43,00€

Entrée

Civet de champignons du moment, jaune d'oeuf mariné xérès/soja, crème de cèpes grillées,
« thé » à boire, sponge-cake persillé

*Civet of seasonal mushrooms, egg yolk marinated in sherry and soy sauce, cream of grilled porcini mushrooms,
drinking « tea », parsley sponge cake*

Ou/Or

Escargots de Mouliherne, cressonnière de poireaux, tuile, fin velouté et pousse de cresson
Snails from Mouliherne, leek watercress bed, crisp tuile, delicate velouté and watercress shoots



Plat

Dos de lieu jaune de ligne, carottes du “Petit moulin”, émulsion au jus de coquillages, capucine, gel carotte
Back of yellow pollack, carrots from “Petit moulin”, shellfish jus emulsion, nasturtium, carrot gel

Ou/Or

Volaille fermière « Argoat », céleri cuit au four comme une viande, figue acidulée, jus au parfum de livèche
Free-range “Argoat” poultry, celery roasted like meat, tangy fig, juice perfumed with lovage



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



Dessert

La pomme golden en salade fraîcheur à l'aneth, jus pomme façon « tatin », sorbet et zéphir de cidre
Granny Smith apple in a refreshing dill-infused salad, ‘Tatin-style’ apple juice, apple sherbet and dry cider zephyr

Ou/Or

Compression de coing et poire, feuilleté caramélisé, crumble cacao, sorbet, aceto balsamico
Quince-pear compression, caramelised puff pastry, cocoa crumble, sorbet, aceto balsamic



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”

38€

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

Entrée

Velouté de brocolis, « gnocchi » de ricotta, herbes fraîches, noisettes
Broccoli velouté, ricotta “gnocchi”, fresh herbs, hazelnuts



Plat

Aigre-doux de rognon de veau, tombée d'épinards crévés au citron, raisins frais confits à l'huile d'olive
Sweet and sour veal kidney, lemon-creamed wilted spinach, fresh grapes confit in olive oil



Fromages

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



Dessert

Textures autour de la banane, biscuit madeleine, glace choco-banane, faux milk-shake
Textures of banana, madeleine biscuit, chocolate-banana ice cream, imitation milkshake



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 - 14€

Velouté de brocolis, « gnocchi » de ricotta, herbes fraîches, noisettes
Broccoli velouté, ricotta 'gnocchi', fresh herbs, hazelnuts

Entrée - 20€

Civet de champignons du moment, jaune d'oeuf mariné xérès/soja, crème de cèpes grillées,
« thé » à boire, sponge-cake persillé
*Civet of seasonal mushrooms, egg yolk marinated in sherry and soy sauce, cream of grilled porcini mushrooms,
drinking « tea », parsley sponge cake*

Entrée - 22€

Escargots de Mouliherne, cressonnière de poireaux, tuile, fin velouté et pousse de cresson
Snails from Mouliherne, leek watercress bed, crisp tuile, delicate velouté and watercress shoots

Plat - 24€

Aigre-doux de rognon de veau, tombée d'épinards crévés au citron, raisins frais confits à l'huile d'olive
Sweet and sour veal kidney, lemon-creamed wilted spinach, fresh grapes confit in olive oil

Plat - 28€

Volaille fermière « Argoat », céleri cuit au four comme une viande, figue acidulée, jus au parfum de livèche
Free-range "Argoat" poultry, celery roasted like meat, tangy fig, juice perfumed with lovage

Dos de lieu jaune de ligne, carottes du "Petit moulin", émulsion au jus de coquillages, capucine, gel carotte
Back of yellow pollack, carrots from "Petit moulin", shellfish jus emulsion, nasturtium, carrot gel

Fromages - 14€

Fromages affinés
Matured cheese trolley

Dessert - 12€

Textures autour de la banane, biscuit madeleine, glace choco-banane, faux milk-shake
Textures of banana, madeleine biscuit, chocolate-banana ice cream, imitation milkshake

Dessert - 14€

Compression de coing et poire, feuilleté caramélisé, crumble cacao, sorbet, aceto balsamico
Quince-pear compression, caramelised puff pastry, cocoa crumble, sorbet, aceto balsamic

La pomme golden en salade fraîcheur à l'aneth, jus pomme façon « tatin », sorbet et zéphir de cidre
Golden apple in a fresh dill salad, « Tatin-style » apple juice, sorbet and a cider zephyr

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 21h15

Vendredi 10 octobre

Soirée Octobre rose

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@laimaisonyounan.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
- 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

A vous tous, Merci !



M E N U E N F A N T



Petit Prince (jusqu'à 10 ans) - 2 plats - 20,00€



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

Entrée

Velouté de brocolis, « gnocchi » de ricotta, herbes fraîches, noisettes

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).*