

Château Le Prieuré

Restaurant gastronomique
"Le Castellane"



Livret d'accueil:
Room directory:



M E N U

"Le Castellane"

85€

Menu en 5 temps servi pour l'ensemble de la table
Five-course menu served for the entire table

Les asperges de Villebernier, praliné pistache, glace aux champignons du musée, oxalis
Asparagus from Villebernier, pistachio praline, mushroom ice cream from the museum, wood sorrel



Lotte de nos côtes rôtie, condiment petits pois - salicorne, jus d'arêtes iodé, blanc de seiche, artichauts
Roasted monkfish from our coasts, green pea-samphire condiment, iodized fish bone jus, cuttlefish, artichokes



Agneau du Poitou-Charentes à l'ail des ours, aubergine acidulée, « anchoïade » au piquillos
Lamb from Poitou-Charentes with wild garlic, tangy eggplant, piquillo pepper anchoïade



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



Pré-dessert du moment
Pre-dessert of the day



Kiwi de nos régions, riz soufflé « rose des sables », glace huile d'olive fromage blanc vanillé
Local kiwi, puffed rice "rose des sables," olive oil ice cream, vanilla fromage blanc



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 - 49,00€ ou Plat-Dessert - 43,00€

Entrée

Escargots de Mouliherne, émulsion parmentière de cresson, brioche au beurre d'escargot
Snails from Mouliherne, watercress potato emulsion, brioche with snail butter

Ou/Or

Les asperges de Villebernier, praliné pistache, glace aux champignons du musée, oxalis
Asparagus from Villebernier, pistachio praline, mushroom ice cream from the museum, wood sorrel



Plat

Lotte de nos côtes rôtie, condiment petits pois - salicorne, jus d'arêtes iodé, blanc de seiche, artichauts
Roasted monkfish from our coasts, green pea-samphire condiment, iodized fish bone jus, cuttlefish, artichokes

Ou/Or

Agneau du Poitou-Charentes à l'ail des ours, aubergine acidulée, « anchoïade » au piquillos
Lamb from Poitou-Charentes with wild garlic, tangy eggplant, piquillo pepper anchoïade



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



Dessert

Rhubarbe pochée à la fleur de sureau, lait d'amande poivré, sorbet et émulsion à la rhubarbe
Poached rhubarb with elderflower, peppered almond milk, rhubarb sorbet and emulsion

Ou/Or

Kiwi de nos régions, riz soufflé « rose des sables », glace huile d'olive fromage blanc vanillé
Local kiwi, puffed rice “rose des sables,” olive oil ice cream, vanilla fromage blanc



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 mercredi au samedi
Served for lunch from Wednesday to Saturday

Entrée

Asperges blanches de chez Delalande, œuf poché, sauce carbonara et condiments
White asparagus from Delalande, poached egg, carbonara sauce, and condiments



Plat

Pintade fermière de nos régions, carotte crémeuse épicée, feuilles de pack Choï
Free-range guinea fowl from our regions, spiced creamy carrot, pak choi leaves



Fromages

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



Dessert

Carrot-cake à l’anis vert, tuile et caramel au jus de carotte
Carrot cake with green anise, carrot juice caramel, and tuile



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

Entrées

Asperges blanches de chez Delalande, œuf poché, sauce carbonara et condiments <i>White asparagus from Delalande, poached egg, carbonara sauce, and condiments</i>	20,00€
Les asperges de Villebernier, praliné pistache, glace aux champignons du musée, oxalis <i>Asparagus from Villebernier, pistachio praline, mushroom ice cream from the museum, wood sorrel</i>	22,00€
Escargots de Mouliherne, émulsion parmentière de cresson, brioche au beurre d'escargot <i>Snails from Mouliherne, watercress potato emulsion, brioche with snail butter</i>	25,00€

Plats

Pintade fermière de nos régions, carotte crémeuse épicée, feuilles de pack Choi <i>Free-range guinea fowl from our regions, spiced creamy carrot, pak choi leaves</i>	24,00€
Lotte de nos côtes rôtie, condiment petits pois - salicorne, jus d'arêtes iodé, blanc de seiche, artichauts <i>Roasted monkfish from our coasts, green pea-samphire condiment, iodized fish bone jus, cuttlefish, artichokes</i>	30,00€
Agneau du Poitou-Charentes à l'ail des ours, aubergine acidulée, « anchoïade » au piquillos <i>Lamb from Poitou-Charentes with wild garlic, tangy eggplant, piquillo pepper anchoïade</i>	32,00€

Plateau de Fromages - 14.00€

Desserts

Kiwi de nos régions, riz soufflé « rose des sables », glace huile d'olive fromage blanc vanillé <i>Local kiwi, puffed rice "rose des sables," olive oil ice cream, vanilla fromage blanc</i>	14,00€
Carrot-cake à l'anis vert, tuile et caramel au jus de carotte <i>Carrot cake with green anise, carrot juice caramel, and tuile</i>	14,00€
Rhubarbe pochée à la fleur de sureau, lait d'amande poivré, sorbet et émulsion à la rhubarbe <i>Poached rhubarb with elderflower, peppered almond milk, rhubarb sorbet and emulsion</i>	14,00€

SUGGESTIONS DU MOMENT

Foie gras poêlé de la maison Mitteault,
asperges blanches de chez Villebernier zéro déchet, salicorne

*Pan-seared foie gras from Maison Mitteault,
white asparagus from Villebernier zero waste, samphire*

24€

Quasi de veau rôti, poireau “brûlé” parmesan/noix,
jus parfumé à la sauge

Roasted veal rump, “burnt” leek, parmesan and walnut, sage-infused jus

28€

Mangue sous différentes textures, dacquoise coco,
salade de mangue rafraîchie au gingembre/tonka,
glace vanille intense

*Mango in a variety of textures, coconut dacquoise,
mango salad refreshed with ginger and tonka,
intense vanilla ice cream*

14€



L'actualité du Prieuré en 2026

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

Samedi 29 mai

Soirée Magie

Pour toute demande de réservation ou renseignement,
vous pouvez nous contacter au : **02 41 67 90 14**
ou par email : **prieure@laisonyounan.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 !



MENU ENFANT



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



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

Entrée

Vinaigrette d'asperges blanches, effeuillée de jambon 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).*