

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

Cueillette de haricots verts et beurre de chez l'ami Didier, cerises fraîches et en pickles, sorbet griotte estragon,
crème acidulée
*Hand-picked green beans and butter from our friend Didier, fresh and pickled cherries, Morello cherry and tarragon sorbet,
tangy cream*



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



Canette façon "Apicius", capoune de cuisses, étuvé de blettes et poivrons confis, jus aux épices
Apicius-style duckling, stuffed leg capoune, braised Swiss chard and confit peppers, spiced jus



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



Pré-dessert du moment
Pre-dessert of the day



Abricots rôtis au four, crémet glacé au chèvre frais, feuilletine, sorbet abricot Reine des prés
Oven-roasted apricots, frozen fresh goat's cheese crémet, feuilletine, apricot & meadowsweet sorbet



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

Langoustines d'Ecosse juste raidies, vichyssoise et kimchi de concombre, dentelle de sarrasin, sucs de crustacés
Lightly poached Scottish langoustines, vichyssoise and cucumber kimchi, buckwheat tuile, shellfish jus

Ou/Or

Cueillette de haricots verts et beurre de chez l'ami Didier, cerises fraîches et en pickles, sorbet griotte estragon, crème acidulée
Hand-picked green beans and butter from our friend Didier, fresh and pickled cherries, Morello cherry and tarragon sorbet, tangy cream



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

Canette façon “Apicius”, capoue de cuisses, étuvé de blettes et poivrons confis, jus aux épices
Apicius-style duckling, stuffed leg capoue, braised Swiss chard and confit peppers, spiced jus



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

Abricots rôtis au four, crémet glacé au chèvre frais, feuilletine, sorbet abricot Reine des prés
Oven-roasted apricots, frozen fresh goat's cheese crémet, feuilletine, apricot & meadowsweet sorbet



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

Porchetta de lapin, tuile aux graines et légumes du moment, vinaigrette au jus de lapin moutardée
Rabbit porchetta, seed tuile and seasonal vegetables and mustard-infused rabbit jus vinaigrette



Plat

Merlan de ligne des côtes vendéennes, travail autour de la courgette, condiments olive Kalamata, piquillos, amandes
Line-caught whiting from the Vendée coast, zucchini variations, Kalamata olive, piquillo pepper and almond condiments



Fromages

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



Dessert

La fraise de la région, fraîche, confite et en sorbet, pistou à l'estragon, voile de meringue légère
Local strawberries, fresh, candied and as a sorbet, tarragon pistou and delicate meringue veil



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

Porchetta de lapin, tuile aux graines et légumes du moment, vinaigrette au jus de lapin moutardée <i>Rabbit porchetta, seed tuile and seasonal vegetables and mustard-infused rabbit jus vinaigrette</i>	20,00€
Cueillette de haricots verts et beurre de chez l'ami Didier, cerises fraîches et en pickles, sorbet griotte estragon, crème acidulée <i>Hand-picked green beans and butter from our friend Didier, fresh and pickled cherries, Morello cherry and tarragon sorbet, tangy cream</i>	20,00€
Langoustines d'Ecosse juste raidies, vichyssoise et kimchi de concombre, dentelle de sarrasin, sucs de crustacés <i>Lightly poached Scottish langoustines, vichyssoise and cucumber kimchi, buckwheat tuile, shellfish jus</i>	25,00€

Plats

Merlan de ligne des côtes vendéennes, travail autour de la courgette, condiments olive Kalamata, piquillos, amandes <i>Line-caught whiting from the Vendée coast, zucchini variations, Kalamata olive, piquillo pepper and almond condiments</i>	26,00€
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€
Canette façon "Apicius", capoune de cuisses, étuvé de blettes et poivrons confis, jus aux épices <i>Apicius-style duckling, stuffed leg capoune, braised Swiss chard and confit peppers, spiced jus</i>	30,00€

Plateau de Fromages - 14.00€

Desserts

Abricots rôtis au four, crémet glacé au chèvre frais, feuilletine, sorbet abricot Reine des prés <i>Oven-roasted apricots, frozen fresh goat's cheese crémet, feuilletine, apricot & meadowsweet sorbet</i>	14,00€
La fraise de la région, fraîche, confite et en sorbet, pistou à l'estragon, voile de meringue légère <i>Local strawberries, fresh, candied and as a sorbet, tarragon pistou and delicate meringue veil</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€

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

Effeillée de melon et 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).*