

# 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

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 20,00€  
*Rabbit porchetta, seed tuile and seasonal vegetables and mustard-infused rabbit jus vinaigrette*
- Les asperges de Villebernier, praliné pistache, glace aux champignons du musée, oxalis 22,00€  
*Asparagus from Villebernier, pistachio praline, mushroom ice cream from the museum, wood sorrel*
- Escargots de Mouliherne, émulsion parmentière de cresson, brioche au beurre d'escargot 25,00€  
*Snails from Mouliherne, watercress potato emulsion, brioche with snail butter*

## Plats

- Merlan de ligne des côtes vendéennes, travail autour de la courgette, condiments olive Kalamata, piquillos, amandes 26,00€  
*Line-caught whiting from the Vendée coast, zucchini variations, Kalamata olive, piquillo pepper and almond condiments*
- Lotte de nos côtes rôtie, condiment petits pois - salicorne, jus d'arêtes iodé, blanc de seiche, artichauts 30,00€  
*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 32,00€  
*Lamb from Poitou-Charentes with wild garlic, tangy eggplant, piquillo pepper anchoïade*

## Plateau de Fromages - 14.00€

## Desserts

- Kiwi de nos régions, riz soufflé « rose des sables », glace huile d'olive fromage blanc vanillé 14,00€  
*Local kiwi, puffed rice "rose des sables," olive oil ice cream, vanilla fromage blanc*
- La fraise de la région, fraîche, confite et en sorbet, pistou à l'estragon, voile de meringue légère 14,00€  
*Local strawberries, fresh, candied and as a sorbet, tarragon pistou and delicate meringue veil*
- Rhubarbe pochée à la fleur de sureau, lait d'amande poivré, sorbet et émulsion à la rhubarbe 14,00€  
*Poached rhubarb with elderflower, peppered almond milk, rhubarb sorbet and emulsion*

# 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 diner de 19h00 à 20h30

Dimanche 21 juin

Brunch

Pour toute demande de réservation ou renseignement,  
vous pouvez nous contacter au : **02 41 67 90 14**  
ou par email : **[prieure@laisonyounan.com](mailto: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).*

# 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.

**C**hef 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.

## 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 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 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 aigüise 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, Benoit, 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. »