

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

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

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
Rabbit porchetta, seed tuile and seasonal vegetables and mustard-infused rabbit jus vinaigrette 20,00€
- 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 22,00€
- 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 25,00€

Plats

- 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 26,00€
- 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 30,00€
- 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 32,00€

Plateau de Fromages - 14.00€

Desserts

- 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 14,00€
- 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 14,00€
- 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 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 !



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).*