

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*



Thon blanc de ligne en 2 façons : façon gravlax, tomate marinée et fèves vinaigrette;
mi-cuit, concassée de tomates, grenailles de l'Île de Ré, eau de tomate
*Line-caught Albacore tuna in two ways : Gravlax-style, with marinated tomato and broad beans dressed with vinaigrette;
Seared rare, with crushed tomatoes, Île de Ré baby potatoes and tomato water*



Canette façon "Apicius", capoue 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

Thon blanc de ligne en 2 façons : façon gravlax, tomate marinée et fèves vinaigrette;
mi-cuit, concassée de tomates, grenailles de l'Ile de Ré, eau de tomate

*Line-caught Albacore tuna in two ways : Gravlax-style, with marinated tomato and broad beans dressed with vinaigrette;
Seared rare, with crushed tomatoes, Île de Ré baby potatoes and tomato water*

Ou/Or

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)



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€
Thon blanc de ligne en 2 façons : façon gravlax, tomate marinée et fèves vinaigrette; mi-cuit, concassée de tomates, grenailles de l'Île de Ré, eau de tomate <i>Line-caught Albacore tuna in two ways : Gravlax-style, with marinated tomato and broad beans dressed with vinaigrette; Seared rare, with crushed tomatoes, Île de Ré baby potatoes and tomato water</i>	28,00€
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€
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>	32,00€

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€