

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 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 capoue, 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 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

Fraises de nos producteurs locaux, pistou à l'estragon, voile de meringue légère
Strawberries from our local growers, tarragon pistou, light meringue veil

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

Soupe froide de tomates, melon et pastèque en version salée, granité au basilic vert
Chilled tomato soup, savory melon and watermelon, green basil granita



Plat

Paleron de veau confit 7 h, acras et crémeux de maïs « bio », condiment câpres, citrons, olives
7-hour confit veal chuck, corn fritters and organic creamed corn, caper, lemon and olive condiment



Fromages

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



Dessert

Reine -Claude de la région, feuilleté filo à la cardamome, sorbet aux coteaux de Layon,
prune en marmelade et marinées
Regional Reine-Claude plums, cardamom filo pastry, Coteaux du Layon sorbet, plum marmalade and marinated plums



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

Cueillette de haricots verts et beurre de chez l'ami Didier, cerise 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€
Soupe froide de tomates, melon et pastèque en version salée, granité au basilic vert <i>Chilled tomato soup, savory melon and watermelon, green basil granita</i>	21,00€
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

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€
Paleron de veau confit 7 h, acras et crémeux de maïs « bio », condiment câpres, citrons, olives <i>7-hour confit veal chuck, corn fritters and organic creamed corn, caper, lemon and olive condiment</i>	29,00€
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€
Reine -Claude de la région, feuilleté filo à la cardamome, sorbet aux coteaux de Layon, prune en marmelade et marinées <i>Regional Reine-Claude plums, cardamom filo pastry, Coteaux du Layon sorbet, plum marmalade and marinated plums</i>	14,00€
Fraises de nos producteurs locaux, pistou à l'estragon, voile de meringue légère <i>Strawberries from our local growers, tarragon pistou, light meringue veil</i>	14,00€