

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

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



Dos de rouget-grondin, fenouil étuvé et shitaké, quinoa d'Anjou croustillant, jus façon soupe de poisson
Red gurnard, braised fennel & shiitake, crispy Anjou quinoa, fish soup-inspired jus



Bœuf Rouge des Prés rôti, textures de carottes, terrine de bœuf mode à la moutarde, jus aux sucs de vin rouge
Roasted Rouge des Prés beef, carrot textures, beef terrine with mustard, red wine jus



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



Pré-dessert du moment
Pre-dessert of the day



Poire pochée à la vanille et champignons, gavotte à la poudre de champignons, sorbet poire et caramel beurre salé
Vanilla-poached pear and mushrooms, mushroom powder gavotte, pear and salted butter caramel 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

Pressé de volaille, canard et foie gras, artichauts crémeux, condiment à la figue, noisettes
Pressed poultry, duck and foie gras, creamy artichokes, fig condiment, hazelnuts



Plat

Dos de rouget-grondin, fenouil étuvé et shitaké, quinoa d'Anjou croustillant, jus façon soupe de poisson
Red gurnard, braised fennel & shiitake, crispy Anjou quinoa, fish soup-inspired jus

Ou/Or

Bœuf Rouge des Prés rôti, textures de carottes, terrine de bœuf mode à la moutarde, jus aux sucs de vin rouge
Roasted Rouge des Prés beef, carrot textures, beef terrine with mustard, red wine jus



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



Dessert

Poire pochée à la vanille et champignons, gavotte à la poudre de champignons, sorbet poire et caramel beurre salé
Vanilla-poached pear & mushrooms, mushroom powder gavotte, pear sorbet, salted butter caramel

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

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€
Pressé de volaille, canard et foie gras, artichauts crémeux, condiment à la figue, noisettes <i>Pressed poultry, duck and foie gras, creamy artichokes, fig condiment, hazelnuts</i>	25,00€
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

Dos de rouget-grondin, fenouil étuvé et shitaké, quinoa d'Anjou croustillant, jus façon soupe de poisson <i>Red gurnard, braised fennel & shiitake, crispy Anjou quinoa, fish soup-inspired jus</i>	28,00€
Bœuf Rouge des Prés rôti, textures de carottes, terrine de bœuf mode à la moutarde, jus aux sucs de vin rouge <i>Roasted Rouge des Prés beef, carrot textures, beef terrine with mustard, red wine jus</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€

Plateau de Fromages - 14.00€

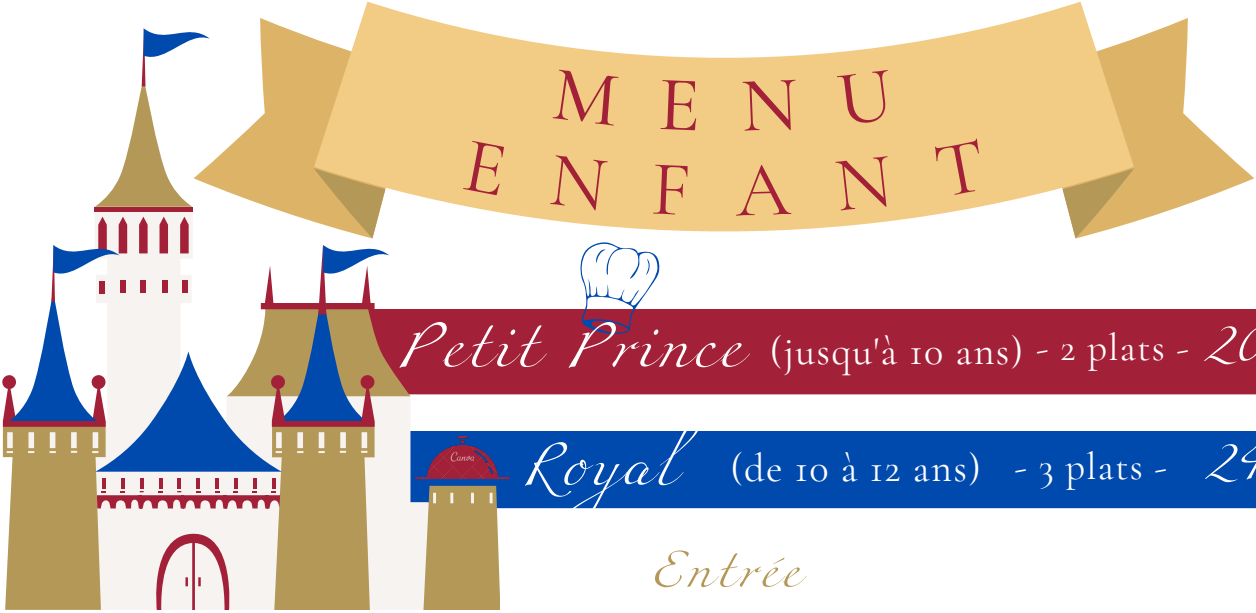
Desserts

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€
Poire pochée à la vanille et champignons, gavotte à la poudre de champignons, sorbet poire et caramel beurre salé <i>Vanilla-poached pear and mushrooms, mushroom powder gavotte, pear sorbet, salted butter caramel</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

Gravlax de saumon à l'aneth, crème acidulée, croûtons

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).*