

Septembre au Prieuré

This september at Le Prieuré

Entrées

Starters

A partager :

Nems de reblochon, feuilles de menthe
Reblochon cheese rolls 10 €

Consommé végétal,
légumes et huile de noisette
Vegetable consommé, hazelnut oil 18 €

Œuf mollet forestier
Poached egg, wild mushrooms 15 €

Saumon fumé, crème acidulée,
pain céréales, "Smorerbrod"
Smoked salmon, sour cream, multigrain bread 22 €

Pâté croûte de Léo, Prunes au vinaigre
Léo's pâté croute with pickled plum 22 €

Menu du Prieure

40 €

Œuf mollet forestier
Poached egg, wild mushrooms

Saucisse de veau, massif de la Chartreuse
Veal Sausage from Chartreuse

Tiramisu fruits de saisons
Apricot tiramisu

Plat fromagé

Cheese dish

Fondue Franco-Suisse,
Accompagnée de salade verte
et saucisson du chef
French and Swiss fondue with green salade
and chef's sausage
(minimum 2 personnes) 35€

Les enfants

Children menu

(25€)

Volaille ou poisson,
Garniture au choix et glace
Chicken or fish, garnish of your choice and ice cream

Plats

Main courses

Volaille fermière aux champignons des bois,
sauce poulette
Poultry, wild mushrooms « sauce poulette » 34 €

Tartare de bœuf, grenailles et salade verte
Beef tartare, potatoes and green salad 34 €

Filet de bœuf,
beurre maître d'hôtel montagnard
Beef filet, « Beurre Maître d'hôtel » 45 €

Omble chevalier, sauce citron,
orzo de légumes
Arctic char fish, lemon sauce, orzo rice 42 €

Risotto de coquillettes, jambon, champignons
des bois et fromage de montagne
Pasta risotto, ham and wild mushrooms 29 €

Burger montagnard, grenailles
Mountain burger, potatoes 30 €

Fromages

Cheeses

Sélection de fromages de nos régions,
Servis avec salade
Cheese selection with salad 14 €

Desserts

Crème Brûlée 12€

Mousse chocolat noir de « chez Bonnat »
Eclats de noisettes 15€
Dark chocolate mousse « Bonnat »

Meringue Suisse, fruits rouges et crème double.
"Suisse meringue", red fruits and "crème double" 18€

Tarte amande fruits de saison, glace au lait
Almond and seasonal fruit pie, milk ice-cream 15€

Coupe de glace
Ice cream 15€

Origines

Bœuf / Beef & Veau / Veal: France - Massif de la
Chartreuse

Volaille/Poultry : France - Dombes

Porc/Pork : France