

L'Hiver au Prieuré

Winter at Le Prieuré

Entrées

Starters

A partager :

Nems de reblochon et saucisson sec

Reblochon cheese rolls and dried sausage 11€

Poireaux vinaigrette, mimosa, truffe

Leek with vinaigrette, mimosa eggs, truffle 17€

Gnocchi de pomme de terre, champignons,

fromage de Chartreuse 16€

Potato gnocchi, mushrooms and Chartreuse cheese

Œuf mollet, crème de champignons et oignons

Poached egg, mushroom and onion cream 18€

Fera du lac, légèrement fumée, en tartare, crème acidulée aux agrumes 24€

Dice tartare, lightly smoked, citrus cream

Pâté croûte de Léo, Prunes au vinaigre

Léo's pâté croute with pickled plum 22€

Menu du Prieuré

40 €

Poireaux vinaigrette, mimosa

Leek with vinaigrette, mimosa eggs

Côte de porc fermière de la Chartreuse, crème

fouettée moutarde "Vapeur de Sapin"

Chartreuse Pork chop, mustard whipped cream

Dessert du moment

Today's dessert

Plat fromagé

Cheese dish

Fondue Franco-Suisse,

Salade verte et saucisson du chef 35€

French and Swiss fondue, green salad
and chef's sausage (minimum 2 personnes)

Les enfants

Children menu

Volaille ou poisson,

Garniture au choix et glace 25€

Chicken or fish, garnish of your choice
and ice cream

Plats

Main courses

Volaille fermière aux champignons des bois, sauce poulette truffée

Poultry, with wild mushrooms « sauce poulette »
flavoured with truffles 36€

Tartare de bœuf, grenailles et salade verte

Beef tartare, potatoes and green salad 34€

Filet de bœuf en croûte, sauce vin rouge

Beef filet in crust, red wine sauce 48€

Pavé de truite aux herbes

Trout with herbs 40€

Blanquette de veau aux légumes

Veal blanquette with vegetables 39€

Pot-au-feu de légumes à la truffe

Vegetables pot-au-feu with truffle 35€

Fromages

Cheeses

Sélection de fromages de nos régions

Cheese selection 14€

Salade de saison

Seasonal salad 6€

Desserts

Coulant chocolat noisette en cocotte, glace à l'italienne

Hazelnut chocolate fondant, italian ice cream 16€

Meringue Suisse, fruits du moment et crème double

Suisse meringue, fruits of the moment,
« crème double » 18€

Tatin aux pommes, crème

Apples tatin, cream 16€

Poire Belle-Hélène

Belle-Hélène pear 16€

Baba aux agrumes, avec ou sans alcool

Citrus baba with or without alcohol 16€

Crème brûlée

Crème brûlée 14€

Origines

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

Volaille/Poultry : France – Dombes

Porc/Pork : France

La carte des allergènes est disponible au bar.

Prix nets et service compris