

Printemps au Prieuré

Spring at Le Prieuré

Entrées

Starters:

- Salade du Prieuré "Romaine" et Sérac**
Prieuré salad with herbs and sérac 15 €
- Œuf en meurette** 18 €
Eggs in red wine sauce
- Tarte fine forestière (Champignons fromage)**
Forest tart 18€
- Smorrebrod de truite fumée et crème citronnée**
smock trout smorrebrod with lemon cream 22€
- Gnocchettis maison**
- Crème reblochons, sarrasin soufflé** 18 €
Homemade gnocchetti with reblochon cream and Buckwheat soufflé
- Les asperges, mayonnaise aux herbes** 22 €
Asparagus, mayonaise with herbs

Menu du Prieuré

(entrée, plat, dessert)
45 €

Les Enfants

Children menu
(25€)

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

La carte des allergènes est disponible au bar.
Prix nets et service compris

Plats

Main courses :

- Volaille fermière, légumes et sauce champignons** 36€
Poultry with mushroom sauce
- Tartare de bœuf, grenailles et salade verte** 35€
Beef tartare, potatoes and green salad
- Filet de boeuf Rossini** 48€
Rossi, i butcher's cut
- Perches du lac « Eric Jacquier »** 42€
Lake Perch
- Côte de porc de "la chartreuse", sauce charcutière** 36€
Pork chop with charcutiere sauce

Fromages

Cheeses

- Sélection de fromages de nos régions** 15€
Cheese selection
- Salade de saison** 8 €
Seasonal salad

DESSERTS

desserts

- Fromage blanc myrtille** 15€
Blueberry fresh cheese
- Meringue Suisse, crème double et compoté de fruits** 18 €
Suisse meringue, cream chestnut
- Tarte du moment aux fruits de saison** 16€
Tarte of the moment with seasonal fruit
- Coulant chocolat noisette en cocotte** 18 €
Chocolate pouring with hazelnut
- Crème brûlée vanille** 15€
Crèam brûlée

Origines

Bœuf / Beef & Veau / Veal: France – Massif de la Chartreuse
Volaille/Poultry : France – Dombes
Porc/Pork : France