

Carte Automne-Hiver

(carte valable du 01/10/2011 au 31/03/2012)

Composez votre repas selon vos envies et votre budget
Choix identique pour tous les convives sauf régime particulier

Exemples :

- Entrée, poisson et dessert
- Entrée, viande et fromage
- Entrée, poisson, viande, fromage et dessert...

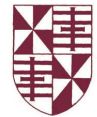


Les Entrées

Opéra de saumon mi-fumé au chèvre frais et citron	9 €
Pressé de canette au rutabaga, crème de moutarde à l'ancienne	10 €
Velouté de topinambours et pépites de foie gras poêlé, copeaux de châtaignes grillées	10 €
Croustillants d'anguille fumée aux graines de sésame, espuma au wasabi	12 €
Ravioles d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail et chips de betterave	12 €
Gambas snakées aux fines épices, cappuccino de potiron au cacao	13 €
Escalope de foie gras de canard poêlé, râpé de fèves de tonka et clémentine confite	18 €
Foie gras mi-cuit au Coteau du Layon, pomme tapée de Rivarenes	19 €
Brochette de noix de St Jacques, pomme granny et cromesquis de boudin noir	20 €
Queues de langoustines croustillantes aux éclats de pistache et haricots coco	21 €

Les Poissons

Crumble de saumon aux noix à la crème de crustacé et julienne de légumes du moment	14 €
Dos de lieu jaune doré sur peau, mitonnée de lentilles vertes du Puy	15 €
Pavé de cabillaud en croûte de pain d'épices, chutney poivron à la citronnelle	16 €
Pavé de sandre au beurre blanc, légumes d'antan parfumés à la coriandre	22 €
Filets de rouget saisis, risotto crémeux à l'encre de seiche et citron vert	24 €
Aiguillettes de St Pierre à la crème de truffe, pommes vitelottes écrasées à l'huile de noisette	26 €



Les Viandes

Viandes d'Origine Européenne

Mignon de porc à la moutarde au moût de raisin, tourte de pommes de terre au lard et parmesan	14 €
Crêpinette de queue de bœuf aux champignons, chou vert compoté	15 €
Filet de canette caramélisé au miel et pamplemousse, légumes sautés	17 €
Pastilla d'épaule d'agneau de 7 heures, beignets de salsifis, jus infusé au cumin	21 €
Pavé de biche sauce poivrade, royale de marrons et penne au cacao	28 €
Pièce de bœuf au vin de Saumur et poire tapée	29 €

Les Fromages

Assiette de fromages de nos provinces	9 €
Petit chèvre chaud au lard et fruits secs, mesclun à l'huile de noix	10 €
Croustillant de curé nantais, compoté de pommes au miel	11 €

Les Desserts

Les desserts individuels :

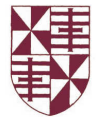
Gourmandise à l'orange et au caramel, sorbet aux agrumes	8 €
Coupe glacée façon tiramisu, caramel de whisky	8 €
Croustillant nougatine et pommes caramélisées, crème vanille	9 €
Ile flottante vanille citron vert, crème onctueuse aux fruits exotiques	9 €
Gratin de fruits frais du moment à la liqueur «Pure Folie» Combiér	10 €
Macaron chocolat et pamplemousse rafraîchi	10 €
Traditionnelles profiteroles vanille-chocolat	11 €
Tarte moelleuse au chocolat noir, sorbet orange sanguine gingembre	11 €
Léger millefeuille à la chicorée, sauce café chocolat noir	12 €

Les gâteaux (prix par personne) :

Gâteau mousse originale Combiér, crémeux orange sanguine, cœur mangue	9 €
Gâteau au chocolat noir, mousse caramel et poires	10 €
Gâteau au chocolat blanc, crémeux passion et praliné croustillant	12 €



© Christine Tourneux



Tarifs nets par personne, T.T.C.

Apéritifs :

Les Vins au Verre :

Verre de vin moelleux du Val de Loire	7 euros
Coupe de Saumur Brut	7 euros
Coupe de Champagne	14 euros
Cocktail du barman	14 euros

Canapés :

Forfait 6 canapés	6 euros
Forfait 10 canapés	9 euros
Forfait 15 canapés	12 euros

Vins :

Forfait avec ½ bouteille de vin du Val de Loire (2 vins, blanc et rouge confondus), ½ bouteille d'eau minérale et un café ou un thé à **17 euros par personne**.

Toute consommation supplémentaire sera facturée au prix de la carte.

Dégustation de vins :

Pour l'apéritif, il est possible d'organiser une dégustation à l'aveugle commentée par notre sommelier dans la cave du Prieuré (la cave peut accueillir jusqu'à 20 personnes maximum).

Durée : environ 45 minutes.

Dégustation régionale (3 vins) : 20 euros par personne

