

L'Automne au Prieuré

Autumn at Le Prieuré

Entrées

Starters

A partager :

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

Consommé végétal,
Tartine gourmande et huile de noisette
Vegetable consommé, hazelnut oil 15 €

Œuf mollet champignons sauvages
Poached egg, wild mushrooms 18 €

Betteraves rouges taillées au couteau,
Beaufort et crème de raifort 15 €
Red beets, Beaufort and horseradish cream

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

Menu du Prieuré

40 €

Œuf mollet champignons sauvages
Poached egg, wild mushrooms

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,
Accompagnée de salade verte
et saucisson du chef
French and Swiss fondue with green salad
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

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

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, chanterelles de nos montagnes
Beef filet, wild chanterelles 45 €

Saint-Jacques rôties, fondue de poireaux
sauce citron 42 €
Roasted scallops, leek fondue with lemon sauce

Risotto de coquillettes, jambon, champignons
des bois et fromage de montagne 31€
Pasta risotto, ham and wild mushrooms

Paleron de bœuf confit, carottes, sauce
Mondeuse 38 €
Confit beef chuck, carrots, Mondeuse sauce

Fromages

Cheeses

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

Desserts

Crème Brûlée 12€

Coulant chocolat en cocotte,
glace à l'italienne 15€
Chocolate fondant, italian ice cream

Meringue Suisse, pommes cynorhodon et crème
double. 18€
"Suisse meringue", rosehip and apples, "crème double"

Tarte aux fruits de saison 15€
Seasonal fruits tart

Île flottante praline de Saint Genix 15€
Floating island, praline of Saint Genix

Origines

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

Volaille/Poultry : France - Dombes
Porc/Pork : France