

# L'été au Prieuré

Summer at Le Prieuré

## Entrées

Starters:

**Salade du Prieuré herbes du jardin et Sérac 14€**

*Prieuré salad with garden herbs*

**Œuf mollet émulsion de pomme de terre et champignons sauvages 18 €**

*Soft boiled egg with potatoes emulsion and wild mushroom*

**Smorrebrod de truite fumée et crème citronnée 22 €**

*smock trout smorrebrod with lemon cream*

**Asperges blanche, émulsion aux agrumes 20 €**

*White asparagus with citrus emulsion*

**Poisson du lac légèrement fumé, en tartare et crème acidulée**

*Dice fish tartare, lightly smoked, citrus cream 24 €*

## Menu du Prieuré

40 €

## 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 36 €**

*Poultry, with wild mushrooms « sauce poulette » flavoured*

**Tartare de bœuf, grenailles et salade verte 34 €**

*Beef tartare, potatoes and green salad*

**Filet de bœuf sauce béarnaise 48 €**

*Beef filet with bearnaise sauce*

**Pave de truite du Jura sauce vierge montagnarde 40 €**

*Trout steak from Jura and virgin sauce*

**Mignon de porc sauce mondeuse 38 €**

*Pork tenderloin with mondeuse sauce*

**Risotto, herbes et citron 30 €**

*Risotto, herbs and lemon*

## Fromages

Cheeses

**Sélection de fromages de nos régions 14 €**

*Cheese selection*

**Salade de saison 6 €**

*Seasonal salad*

## Desserts

**L'île flottante opaline biscuitée 16€**

*Floating island biscuit opaline*

**Meringue Suisse, fraise rhubarbe et crème double 18 €**

*Suisse meringue, strawberry rhubarb and double cream*

**Clafoutis cerises sureau 16 €**

*Clafoutis cherry elderberry*

**“Gros choux”, glace vanille et sauce chocolat 16 €**

*Big profiterole, vanilla ice cream and chocolate sauce*

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