

Eté au Prieuré

Summer at Le Prieuré

Entrées

Starters:

**Comme une pizza montagnarde,
Caviar d'aubergine, champignons et
raclette** 18€

*Mountain pizza with eggplant caviar, mushrooms and
raclette*

Œuf dur, mayonnaise « Prieuré » 16€

« Prieuré » Hard-boiled egg, mayonnaise

Truite fumée, crème double et citron 22€

Smoked trout, double cream and lemon

Salade verte « Prieuré » 15€

« Prieuré » green salad

**Gnocchettis maison,
Pesto d'herbe du jardin** 18€

Homemade pasta, garden herbs pesto

**Fines tranches de veau « comme un
vitello » Savoyard** 20€

Thin slices of veal, Vitello Savoyard

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 rôtie aux morilles 36€

Poultry with morilles

**Tartare de bœuf, grenailles et salade
verte** 35€

Beef tartare, potatoes and green salad

**Filet de bœuf, champignons et sauce
mondeuse** 45€

Beef fillet with mushroom and red wine sauce

**Filet de truite du Jura vapeur, sauce
vierge** 42€

Jura trout with virgin sauce

**Côte de porc de "la chartreuse",
Crème moutardé** 36€

Pork chop with creamy mustard sauce

Fromages

Cheeses

Sélection de fromages de nos régions 15€

Cheese selection

Salade de saison 8 €

Seasonal salad

DESSERTS

desserts

**Meringue Suisse, crème double,
fruits rouges et rhubarbe** 18€

Suisse meringue, double cream red fruits and rhubarb

Coulant chocolat en cocotte 18€

Chocolate pouring

Clafoutis financier cerises, glace vanille 15€

Cherry financier clafoutis vanillia ice-cream

Fromage blanc "faisselle" aux fruits rouges 16€

Fresh soft cheese "faisselles" with red berries

Origines

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

Volaille/Poultry : France – Dombes

Porc/Pork : France