

L'Hiver au Prieuré

Winter at Le Prieuré

Entrées

Starters

A partager :

Nems de reblochon et saucisson sec Reblochon cheese rolls and dried sausage	11 €
Tarama maison citron et crackers Homemade tarama lemon and crackers	15 €
Ravioles au fromage de montagne et consommé végétal Mountain cheese ravioles with vegetal consommé	15 €
Œuf meurette savoyard, Paris, croûtons Savoyard Meurette Egg, Paris, croutons	18 €
Salade de betteraves rouges taillées au couteau, Beaufort et crème de raifort Red beet, salad, Beaufort and horseradish cream	15 €
Pâté croûte de Léo, Prunes au vinaigre Léo's pâté croute with pickled plum	22 €

Menu du Prieuré

40 €

Salade de betteraves rouges taillées au couteau, Beaufort et crème de raifort

Red beet, salad, Beaufort and horseradish cream ***

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 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
--

La carte des allergènes est disponible au bar.

Prix nets et service compris

Plats

Main courses

Volaille fermière aux champignons des bois, sauce poulette truffée Poultry, with wild mushrooms « sauce poulette » flavoured with truffles	36 €
Tartare de bœuf, grenailles et salade verte Beef tartare, potatoes and green salad	34 €
Filet de bœuf, crème de champignons de nos montagnes Beef filet, wild mushrooms cream	45 €
Saint-Jacques rôties, potiron et endives, sauce citron Roasted scallops, pumkin and endives, with lemon sauce	42 €
Paleron de bœuf confit, carottes, sauce Mondeuse Confit beef chuck, carrots, Mondeuse sauce	38 €

Fromages

Cheeses

Sélection de fromages de nos régions Cheese selection	14 €
Salade de saison Seasonal salad	6 €

Desserts

Coulant chocolat en cocotte, glace à l'italienne Chocolate fondant, italian ice cream	15€
Meringue Suisse, myrtilles et crème double Suisse meringue, blueberries, "crème double"	18 €
Tarte du moment Tart of the day	15 €
Riz au lait, caramel et noisettes Rice pudding, caramel and hazelnuts	15 €
Baba aux agrumes, avec ou sans alcool Citrus baba with or without alcohol	15 €

Origines

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

Volaille/Poultry : France – Dombes

Porc/Pork : France