

Le Printemps au Prieuré

Spring at Le Prieuré

Entrées

Starters

Salade du Prieuré

Prieuré salad 12€

Asperges blanches, émulsion aux agrumes

White asparagus, citrus emulsion 18€

Gnocchis de pomme de terre, légumes

printaniers 16€

Potato gnocchi with spring vegetables

Œuf mollet, morilles et compotée d'oignons

Poached egg, morels and onions 22€

Fera du lac, légèrement fumée, en tartare, crème acidulée aux agrumes

Dice fish tartare, lightly smoked, citrus cream 24€

Pâté croûte de Léo, Prunes au vinaigre

Léo's pâté croute with pickled plum 22€

Menu du Prieuré

40 €

Poireaux vinaigrette, mimosa

Leek with vinaigrette, mimosa eggs

Quenelle de Brochet

Pike fish Quenelle

Dessert du moment

Dessert of the day

Plat fromagé

Cheese dish

Fondue Franco-Suisse,

Salade verte et saucisson du chef 35€

French and Swiss fondue, green salad
and chef's sausage (minimum 2 personnes)

Les enfants

Children menu

Volaille ou poisson,

Garniture au choix et glace 25€

Chicken or fish, garnish of your choice
and ice cream

Plats

Main courses

Volaille fermière, sauce poulette aux morilles

Poultry, « sauce poulette » with morels 36€

Tartare de bœuf, grenailles et salade verte

Beef tartare, potatoes and green salad 34€

Filet de bœuf en croûte, sauce vin rouge

Beef filet in crust, red wine sauce 48€

Pavé de truite aux herbes

Trout with herbs 40€

Côte de porc fermière de la Chartreuse, crème

fouettée moutarde « Vapeur de Sapin »

Chartreuse Pork chop, mustard whipped cream 38€

Risotto aux champignons et fromage de

montagne 32€

Risotto with mushrooms and mountain cheese

Fromages

Cheeses

Sélection de fromages de nos régions

Cheese selection 14€

Salade de saison

Seasonal salad 6€

Desserts

Coulant chocolat noisette en cocotte,

glace à l'italienne 16€

Hazelnut chocolate fondant, italian ice cream

Meringue Suisse, fruits du moment

et crème double

Suisse meringue, fruits of the day,

« crème double » 18€

Tatin aux pommes, crème

Apples tatin, cream 16€

Ile flottante, opaline biscuitée

Ile flottante 16€

Baba aux agrumes, avec ou sans alcool

Citrus baba with or without alcohol 16€

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