

MENU

MENU TERROIR Le midi et le soir

Entrée + plat + dessert **36€**

Entrée + plat ou plat + dessert **30€**

Entrées

Assiette de saumon fumé,
crème de raifort

Terrine de foie de volaille maison,
confiture d'oignons

L'oeuf parfait comme une chakchouka

L'entrée du jour

Plats

Pièce du boucher sauce béarnaise,
frites fraîches

Steak de thon aux épices,
ratatouille, caramel de tomate

Suprême de pintade forestière,
étuvée de patates douce

Plat du jour

Desserts

Tartelette aux 2 chocolats, fève de tonka

Pistachio,
mousse pistache, coeur framboise

Pomme Breizh,
mousse caramel beurre salé, coeur pommes
confites, sablé breton, macaron blé noir

Dessert du jour

MENU DES JARDINS Uniquement le soir

Entrée + plat + dessert **45€**

Lundi

Entrée: Tataki de boeuf, harissa de carottes au cumin,
mâche

Plat: Aile de raie meunière, écrasé de pommes de terre

Dessert: Le coco passion, mousse coco, coeur passion

Mardi

Entrée: Brochette de St Jacques, beurre d'orange,
mouseline de fenouil

Plat: Pavé de veau rôti au Vadouvan, panais

Dessert: Eclair vanille/pécan

Mercredi

Entrée: Raviole ouverte de champignon, crème persillée

Plat: Escalope de saumon à l'oseille, pâtes fraîches

Dessert: Opéra chocolat/café

Jeudi

Entrée: Foie gras de canard au Muscat, chutney

Plat: Médaillon de lotte rôti aux épices orientales,
perles façon risotto au chorizo, sauce au curry vert

Dessert: Tarte façon Tatin, biscuit breton

Vendredi

Entrée: Velouté de champignons, noix de St Jacques
rôties

Plat: Filet de canette laqué au sirop d'érable et poivre
de Séchouan, crème de pommes de terre

Dessert: Finger chocolat/framboise, croustillant praliné

LES SUGGESTIONS Le midi et le soir

Les 3 St Jacques à la bretonne 14.00€

Les ormeaux au beurre persillé, crème de pommes de terre 39.00€

Le ragoût de homard, pommes vapeur et légumes 48.00€

Le filet de boeuf rôti, jus corsé, pommes grenaille 35.00€

OUVERT

Du lundi au vendredi
midi et soir
samedi et dimanche le midi
uniquement

RÉSERVEZ

02 98 66 34 41
traiteur@le-prieure.fr

