

# Notre Carte Tentation

## *Pour commencer, laissez vous tenter par ...*

<i>Verrine de chèvre frais et Quinoa bio à l'encre de seiche, tartare de tomates au basilic</i>	14 €
<i>Velouté glacé de courgettes aux écrevisses, quenelle de crème au curry</i>	14 €
<i>Saumon fumé maison, crème à l'aneth et pain de mie toasté</i>	14 €
<i>Queues de gambas aux éclats de cacahuètes grillées, crème de fenouils à la badiane</i>	15 €

## *Poursuivez avec ...*

<i>Râble de lapin rôti aux épices tandoori, pommes de terre rattes et chou pak choi</i>	16 €
<i>Suprême de volaille contisé au basilic, légumes de l'été au pistou</i>	16 €
<i>Clafoutis de légumes, chutney de champignons</i>	16 €
<i>Pavé de sandre sur peau, à la crème de girolles, écrasée de pommes de terre à l'anguille fumée (*)</i>	25 €
<i>Dos de lieu jaune doré, étuvée de céleris branches, coulis de poivrons rouges</i>	17 €

## *Une tentation fromagère ...*

<i>Assiette de fromages de nos provinces</i>	9 €
<i>Salade de saison</i>	6 €

## *Et pour finir sur une note sucrée ...*

<i>Soufflé chaud à la liqueur de fraise « Pure Folie » Combiér, sorbet fraises</i>	11 €
<i>Tartare de fruits frais de saison, parfumé au citron et aux herbes fraîches</i>	10 €
<i>Douceur et craquant au chocolat noir, abricot et caramel</i>	12 €
<i>« Galipette » craquante aux fraises et fruits rouges</i>	12 €
<i>Café ou thé accompagné de 3 gourmandises du moment (**)</i>	15 €

## Nos formules

*Les plats des formules sont à choisir dans la carte "Tentation"*

### *Formule Prieuré à 25€*

*Une entrée et un plat ou un plat et un dessert*

### *Formule Découverte à 32€*

*Une entrée, un plat et un dessert*

*(\*) 7€ de supplément est ajouté si ce plat est inclus dans une formule*

*(\*\*) 3€ de supplément est ajouté si ce plat est inclus dans une formule*

*Pour votre santé, nous pouvons nous adapter à votre régime. N'hésitez pas à en parler au Maître d'Hôtel*

*\*\*Viandes d'Origine Européenne\*\**

*Prix nets TTC*

# Les Coups de Cœur du Sommelier

75 cl 37,5 cl

## Vin Moelleux

2009 AOC Coteaux du Layon "Château des Rochettes" Vieilles Vignes Douet 42 €

## Vins Blancs Secs et Rosés

2009 AOC Savennieres "Les Genets" D. Laureau 52 € 28 €  
2010 AOC Saumur blanc "Domaine Bourdin" T. Chancelle 24 €  
2010 AOC Touraine "Domaine de Bellevue" M. Vauvy 22 €  
2009 AOC Valencay "Domaine de Patagon" La Cave de Valencay 23 €  
2009 AOC Montlouis-sur-Loire "Clef de Sol" D. Delecheneau 45 €  
2008 AOC Pouilly-Fumé Château du Nozet DE Ladoucette 64 € 34 €  
2010 AOC Rosé de Loire "Cuvée Osez" Domaine Mabileau F. Mabileau 25 €  
2010 AOC Rosé de Loire "Domaine de Gagnebert" Moron 20 €

## Vins Rouges

2009 AOC Saumur Champigny "Château de Villeneuve" J.P Chevallier 26 € 16 €  
2010 AOC Saint-Nicolas de Bourgueil "Les Rouilleres" F. Mabileau 30 €  
2005 AOC Bourgueil "Cuvée Prestige" Lamé Delisle Boucard 35 € 20 €  
2007 AOC Chinon "Domaine Du Colombier" Loiseau-Jouvault 28 € 15 €  
2010 AOC Touraine-Amboise "Ad Libitum" D. Delecheneau 25 €  
2009 AOC 1ère Côtes de Blaye Château Peybonhomme les tours Crus Bourgeois 28 €

## Les Vins au Verre

14 cl

### Vin Blanc Moelleux

2009 AOC Coteaux du Layon "Château des Rochettes" Vieilles Vignes Douet 8 €

### Vins Blancs Secs et Rosés

2010 AOC Saumur blanc "Domaine Bourdin" T.Chancelle 6 €  
2010 AOC Touraine "Domaine de Bellevue" Vauvy 5 €  
2010 AOC Rosé de Loire "Cuvée Osez" Domaine Mabileau F. Mabileau 5 €

### Vins Rouges

2009 AOC Saumur Champigny "Château de Villeneuve" J.P Chevallier 6 €  
2007 AOC Chinon "Domaine Du Colombier" Loiseau-Jouvault 6 €  
2005 AOC Bourgueil "Cuvée Prestige" Lamé Delisle Boucard 7 €

### Vins Effervescents et Champagne

16 cl

S.A. Saumur brut du moment sélectionné par le Sommelier 8 €  
S.A. Spécial cuvée Taittinger 14 €

La Carte des Vins du Prieuré est à votre disposition pour toutes autres suggestions

Notre sommelier se fera un plaisir de vous conseiller

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération