

Entrées

<i>Velouté d'asperges sa crème légère ciboulette</i>	<i>8.00</i>
<i>Salade fraîcheur du prieuré</i>	<i>12.00</i>
<i>Vol au vent de champignons, sa crème de cerfeuil aux herbes fraîches</i>	<i>12.00</i>
<i>L'ardoise périgourdine foie gras et jambon de canard, ses toast</i>	<i>18.00</i>
<i>Saumon fumé, crème, câpres et toast</i>	<i>16.00</i>

Poissons

<i>Filets de perches tradition en persillades sauce tartare, frites</i>	<i>34.00</i>
<i>Poêlée de St-Jacques et crevettes sauvages fondue d'endives et beurre d'herbes</i>	<i>36.00</i>
<i>Omble chevalier suisse, juste poêlée aux agrumes petits légumes de saison et champignons du moment</i>	<i>38.00</i>
<i>Feuilleté de sandre suisse, sa fondue de poireaux aux échalotes beurre acidulé à l'aneth</i>	<i>38.00</i>

Viandes

*Contre filet grillé échalotes et paprika
pommes frites* 36.00

*Entrecôte de cheval grillée sauce brune,
champignons et frites* 32.00

Wok de bœuf curry rouge et légumes, riz parfumé 32.00

*Aiguillettes de magret périgourdin rôti
senteurs de truffes, confit de pleurotes* 38.00

Pâtes

*Tagliatelles fricassée de poulet crème morilles
au safran* 26.00

Risotto asperges et St-Jacques aux herbes fraîches 28.00