



restaurant



Le Prieuré

L'esprit du Prieuré

66 € en totalité ou 58 € sans le homard

*Duo foie gras de canard de la maison Gontard :
cuit en terrine au naturel et poêlée , jus au miel d'épices et fleur de sel*

Homard :

médailillon simplement poché, quelques cèpes de nos montagnes

Turbot côtier:

cuisson douce à la vapeur, émulsion au champagne

Iceberg :

déstructuration d'une herbe à découvrir

Veau français:

pièce de ris caramélisée dans sa réduction de vin rouge

ou

Lièvre façon royale :

effiloché, dans son jus gorgé de foie gras de canard

Sélection de fromages :

affinés par les caves Mons ou faisselle fermière d' Ambierle

Dessert en deux temps et friandises

Taxes et services compris

Restaurant Le Prieuré, Rue de la mairie, 42 820 Ambierle,

Tél : 04 77 65 63 24 / Fax : 04 77 65 69 90

www.restaurant-le-prieure-ambierle.com - leprieureambierle@wanadoo.fr