

Le Prieuré Pully. Sur place ou à l'emporter  
Menu du 18 au 23 mai 2020, midi et soir.

Entrées

- *Fricassée de champignons frais en vol au vent gourmand au cerfeuil* 16.-
- *Ballotin d'asperges et saumon fumé, beurre léger, herbes fraîches* 18.-
- *Salade mêlée, légumes de saison, vinaigrette d'agrumes* 8.-
- *Velouté de légumes du moment son émulsion de crème légère* 12.-
- *Terrine tiède de rascasse et rougets, poêlée de crevettes et son coulis* 16.-

Plats principaux : 21.00 frs

Viandes :

- *Cuisse de poulet Suisse rôtie aux légumes printaniers, crème d'herbes fraîches*
- *Tendrons de veau confit, sa fricassée de champignons panachés, jus corsé*
- *Filet mignon de porcelet fleur de thym, émulsion d'ail doux provençal*

Poissons :

- *Filet de féra du lac poêlé, crème d'estragon aux échalotes*
- *Rouget de méditerranée en filets juste snackés citron, ratatouille niçoise*
- *Trilogie de la mer aux crevettes son coulis de crustacés*

*Chaque plat est accompagné de petits légumes du moment*

Garnitures à choix :

- *Ecrasée de pomme de terre-Riz thaï parfumé-Pâtes fraîches*

Classiques fait maison à 24.- :

- *Tartare de bœuf tradition, au couteau*
- *Hamburger maison, mayonnaise moutarde à l'ancienne, pickles*

*Accompagné de patatoes maison*