



SAINT-PRIEST

LE CHÂTEAU

Créateurs de souvenirs

MENUS DU JOUR

du mercredi au vendredi midi

PLAT UNIQUE	17,50€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	21,50€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	24,00€

MENU ENFANT (PLAT + DESSERT)

Gnocchis carbonara de cabillaud ou jambon blanc
Moelleux chocolat, glace vanille*

17,00€

*Glace artisanale

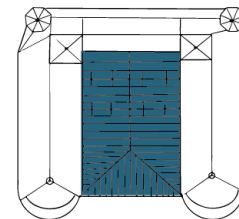
En raison de la situation actuelle, certains produits de la carte peuvent varier selon les approvisionnements.

Nous vous remercions de votre compréhension. Très bon appétit !
N'hésitez pas à demander la carte des allergènes, disponible à la caisse.





LA VERRIÈRE
Se restaurer



LES ENTRÉES

POTAGE DE PALERON DE BOEUF, 15,00€
châtaignes, kumquat et mouillettes à la truffe

L'ŒUF MOLLET DANS SON NID, 14,00€
crème de panais à la noisette et jus de viande au Xérès

RÉMOULADE DE CHOU-RAVE, 13,00€
boudin de Galabart en chips et jus de cochon corsé

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, 18,00€
topinambours en deux façons et huile de laurier

LES PLATS

COCHON DE LAIT FARCI, 26,00€
pressé de légumes d'antan à l'ail confit et jus à l'orange

DEMI MAGRET DE CANARD EN ROBE DE GRAINES, 27,00€
cromesquis de cuisses confites, betterave et passion

DOS DE CABILLAUD NACRÉ, 29,00€
linguines aux trompettes de la mort et jus de veau

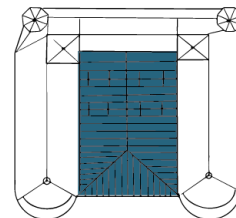
FILET DE GRONDIN POÊLÉ, 25,00€
bonbons de pommes de terre croustillants, cumin et fruits secs

PLAT VÉGÉTARIEN 24,00€
Lasagnes végétales aux épinards, patate douce, mascarpone maison et émulsion d'herbes fraîches

En raison de la situation actuelle, certains produits de la carte peuvent varier selon les approvisionnements.
Nous vous remercions de votre compréhension. Très bon appétit !
N'hésitez pas à demander la carte des allergènes, disponible à la caisse. Tous nos prix sont TTC.



LA VERRIÈRE
Se restaurer



LES FROMAGES

FARANDOLE DE FROMAGES AFFINÉS

de la fromagerie du village

11,00€

FAISSELLE

crème, sucre ou coulis de fruits de saison

6,50€

LES DESSERTS

RAVIOLOS DE CHOCOLAT,

à la truffe noire et panais, biscuit et sauce
chocolatée, chips de panais

12,00€

DESSERT ÉPHÉMÈRE,

Découvrez la création temporaire imaginée
par notre chef pâtissier*

10,00€

CUBE LÉGER,

dans l'esprit d'une île flottante,
crème anglaise, confit et clémentine
fraîche, tuile et éclats de
marron (sans gluten)

10,00€

AURÉOLE DE MANGUE,

patate douce et son soupçon de harissa
maison

10,00€

*Glace et sorbet bio Terre Adélice

En raison de la situation actuelle, certains produits de la carte peuvent varier selon les approvisionnements.

Nous vous remercions de votre compréhension. Très bon appétit !

N'hésitez pas à demander la carte des allergènes, disponible à la caisse. Tous nos prix sont TTC.