

SAINT-PRIEST

# LE CHÂTEAU

*Créateurs de souvenirs*

# MENUS DU JOUR

du mercredi au vendredi midi

<b>PLAT UNIQUE</b>	<b>17,50€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT</b>	<b>21,50€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b>	<b>24,00€</b>

## **MENU ENFANT (PLAT + DESSERT)**

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

**17,00€**

\*Glace artisanale

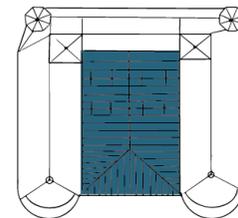
En raison de la situation actuelle, certains produits de la carte peuvent varier selon les approvisionnements.

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

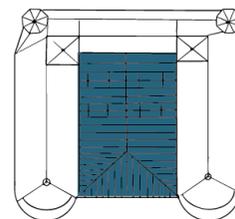
**FILET DE GRONDIN POÊLÉ,** 25,00€  
bonbons de pommes de terre croustillants, cumin et fruits secs

**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.