



SAINT-PRIEST

# LE CHÂTEAU

*Créateurs de souvenirs*

# MENUS DU JOUR

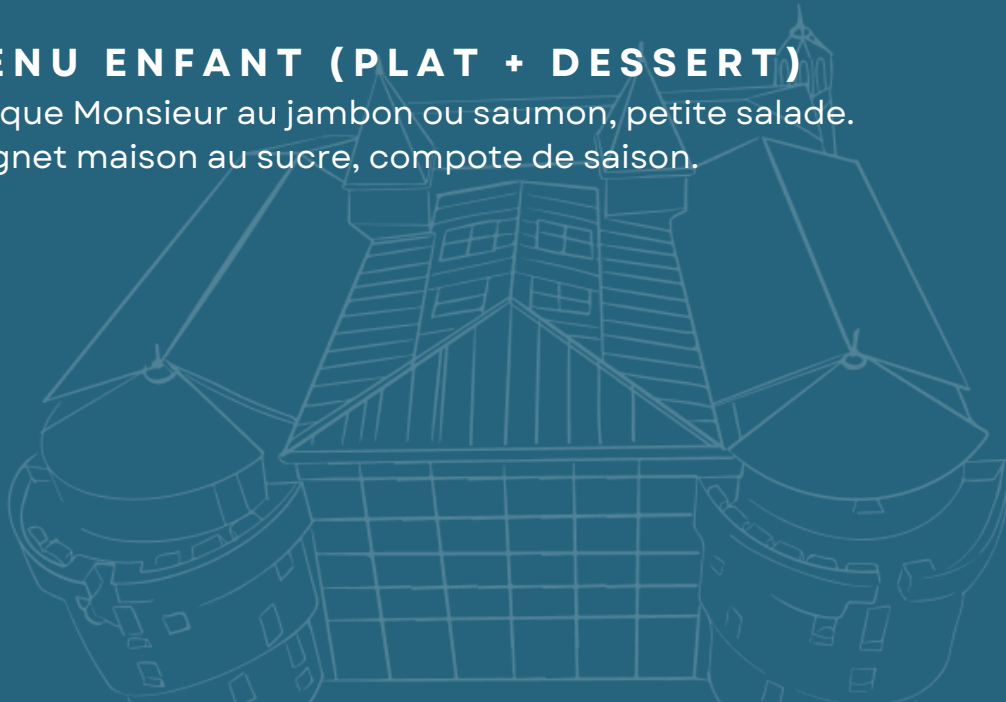
du mercredi au vendredi midi

<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)**

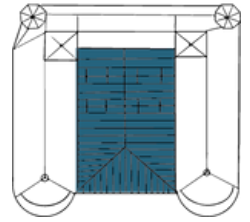
Croque Monsieur au jambon ou saumon, petite salade.  
Beignet maison au sucre, compote de saison.

**17,00€**





LA VERRIÈRE  
*Se restaurer*



## LE MOT DES CHEFS

Bienvenue dans notre univers gastronomique où l'équilibre des saveurs, la générosité et la justesse des plats se conjuguent pour vous faire vivre un moment unique.

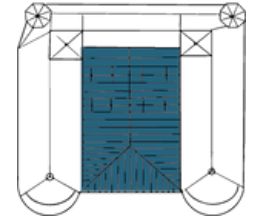
Bon appétit !

Chef de cuisine Gabriel Evin / Chef pâtissier Josué Chakar





LA VERRIÈRE  
*Se restaurer*



## LES ENTRÉES

### ASPERGES BLANCHES DE PROVENCE,

mayonnaise au basilic, combava et viande de grison.

19,00€

### BALLOTINS CROUSTILLANTS AU PORC CONFIT,

déclinaison aux trois aux des ours, noir et violet.

16,00€

### COUTEAUX GRATINÉS DANS LEURS COQUILLES,

haricots verts, salicornes et beurre d'amande.

17,00€

### CEVICHE DE DORADE,

mousseline de choux-fleurs au citron et bouquet de légumes printanniers

18,00€

## LES PLATS

### L'AGNEAU ROSÉ,

embeurré de gnocchis aux petits pois, jus au parfum de verveine.

26,00€

### NOIX DE VEAU EN CROÛTE DE CHAMPIGNONS,

caviar de céleri et crème de morilles aux petits légumes.

29,00€

### THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE EN DEUX FAÇONS,

cru et cuit, laqué, tranché et unifié par des saveurs d'Asie.

29,00€

### FILET DE MERLAN,

coeur d'artichaut farci, lard de colonata et jus corsé.

29,00€

### PLAT VÉGÉTARIEN

La pomme de terre dans tous ses états et son jus corsé de légumes.

24,00€

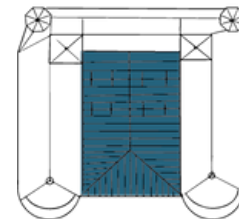
En raison de la situation actuelle, certains produits de la carte peuvent varier selon les approvisionnements.

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 de Saint Priest.

11,00€

### FAISSELLE

crème, sucre ou coulis de fruits de saison.

6,50€

## LES DESSERTS

### SPHÈRE CHOCOLAT 70%,

coeur coulant groseille, poivre de Sichuan, brookie et groseilles fraîches.

11,00€

### DESSERT ÉPHÉMÈRE,

Découvrez la création temporaire imaginée par notre chef pâtissier\*

10,00€

### LE CITRON GIVRÉ,

émulsion et marmelade au citron de Nice, gâteau moelleux et praliné sésame noir.

10,00€

### DOUCEUR DE FRAISE ET BETTERAVE,

meringue suisse et pickles de betteraves.

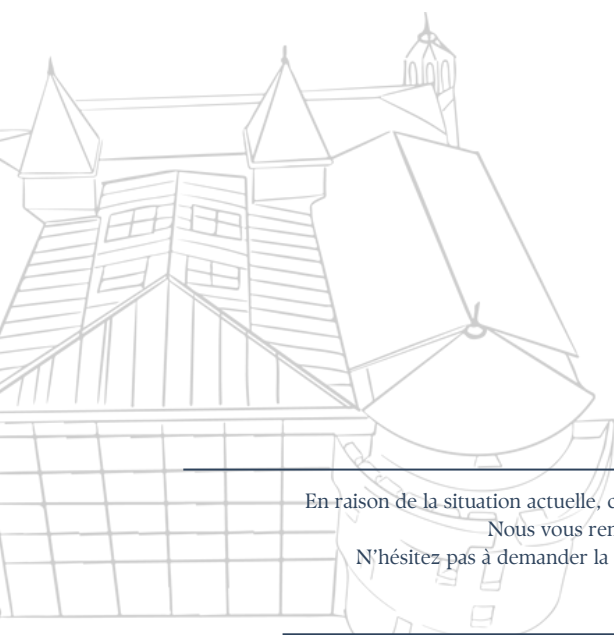
12,00€

- 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 !

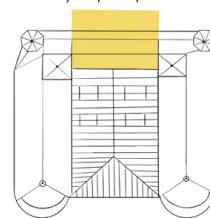
N'hésitez pas à demander la carte des allergènes, disponible à la caisse. Tous nos prix sont TTC.





LE FESTIBULLE

*Festivité*



## DES ÉVÉNEMENTS TOUTE L'ANNÉE

Tout au long de l'année, nous organisons au bar et sur nos balcons une multitude d'événements, concerts, spectacles et animations.

Deux fois par mois, le festibulle accueille des artistes et des groupes de musique pour le plus grand plaisir de vos oreilles.

Et vos papilles ne seront pas en reste avec notre carte de tapas préparée par notre équipe de cuisine.

À partir du mois de mai, tous les premiers vendredis du mois, venez déambuler parmi les exposants du marché des créateurs et artisans de 18h00 à 22h00.

Pour suivre toute notre actualité, rendez-vous sur notre site web

[www.chateau-de-saint-priest.com](http://www.chateau-de-saint-priest.com)

ou sur les réseaux sociaux.

