



Château de Saint-Priest

Chaque midi, du lundi au vendredi nous proposerons un menu du jour.

- Entrée + Plat + dessert = 19.00 €
- Entrée + Plat ou Plat + dessert = 16.00 €
- Plat unique = 14.50 €

Pour les soirs, samedis et dimanches midi.

- Menu San-Priot à 29.00 € = Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- Menu du Chef à 34.00 € = Entrée + Plat + Fromage ou Dessert
- Menu Château à 39.00 € = Entrée + Plats + Fromages + Desserts



Château de Saint-Priest

Notre carte

Les Entrées

Tartare de dorade au citron confit sous tuile de parmesan. 11.50 €

Rose de jambon cru au cru au fromage frais et cœur d'artichaut confit. 11.50 €

Chartreuse de saumon au cœur d'asperge et son croquant au thym. 12.50 €

(sup 3.5€ au menu) Saint Jacques grillées au balsamique et sa fondu au miel. 18.50 €

(sup 3.5€ au menu) Sphère de foie gras au cœur de pain d'épice. 19.50 €

Les Poissons

Matelote de sandre, écrasé d'huile d'olive et piquillos farcis. 18.50 €

Dos de cabillaud, jus de citron confit, disque de polenta et fagot de légumes. 20.00 €

Filet de bar en duo de pointe bicolore et sa crème de champagne. 24.00 €

(sup 5€ au menu) Gratiné de gnocchis aux éclats de homard et crème de parmesan. 28.00 €

Les Viandes

Suprême de pintade en croûte de noix, sauce aux morilles et dôme de polenta moelleuse. 18.50 €

Filet de canette au miel, écrasé de patates douces. 19.50 €

Tartare de bœuf au couteau. 22.00 €

Médaille d'agneau au thym confit 7 heures, pommes Darfin. 24.00 €

(sup 3€ au menu) Tartare de bœuf au couteau façon Rossini (escalopine de foie gras). 26.00 €

Le chariot de Fromages 12.00 €

Un assortiment de fromages secs et frais de la fromagerie du Village à Saint Priest, accompagné d'un mesclun et de sa vinaigrette aux six parfums.

Les Desserts

Tarte Tatin aux éclats de caramel. 7.50 €

Délice au chocolat noir, crème d'amande. 8.50 €

Mille-feuilles d'Arlette à la framboise et crème de chocolat blanc. 9.00 €

Symphonie du Chef (5 desserts). 9.50 €