



Menu du jour

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

Plat unique

14,50 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

16,00 €

Entrée + Plat + Dessert

19,00 €

Menus

à la carte

Menu San-Priot (Entrée + Plat ou Plat + Dessert) **26,00 €**

Menu du Chef (Entrée + Plat + Fromage ou Dessert) **34,00 €**

Menu du Château (Entrée + Plat + fromage + Dessert) **39,00 €**

Menu enfant (plat + dessert) **11,00 €**

Suprême de poulet rôti, purée de pommes de terre

ou

Filet de poisson (selon arrivage), mousseline de carottes, mayonnaise

Moelleux chocolat, glace vanille

Notre Carte

Les Entrées

Terrine de foie gras marbrée d'un craquelin de fruits secs, sirop de vin chaud

(supl. 3€ aux menus à la carte) *17,50 €*

Œuf parfait crème de morilles, tagliatelles d'asperges crues *12,50 €*

Carpaccio de daurade royale, méli mélo de radis *10,50 €*

Quenelle de volaille aux escargots, écume de cresson

et pancetta croustillante *10,00 €*

Symphonie d'huîtres inattendue de caviar au vinaigre de vin maison

(supl. 4€ aux menus à la carte) *18,00 €*

Les Plats

Poire de boeuf fumée, sauce aux olives noires et piquillos farcis

à l'écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches *21,00 €*

Effilé de canette et sa réduction de sangria maison,

accompagnée de sa pomme éventail *18,50 €*

Selle d'agneau en croûte d'herbes, jus corsé et caponata de légumes

au citron confit *22,50 €*

Risotto corail aux Saint-Jacques rôties, écume de basilic *19,00 €*

Lotte rôtie piquée au chorizo, sauce vierge et trait de polenta *20,00 €*

Filet de bar rôti, réduction de rhum façon beurre blanc

et sa mousseline de carottes aux éclats de légumes *22,00 €*

Plat végétarien (hors menus)

Risotto à la betterave, jardin de légumes, émulsion au basilic *14,00 €*

Les Fromages

Farandole de fromages affinés de la Fromagerie du Village *11,00 €*

Faisselle crème, sucre ou coulis framboise *6,50 €*

Les Desserts

Duo de pommes crues et cuites au thé russe façon feuille à feuille
au chocolat noir *9,00 €*

Finger de pain de Gêne aux amandes de Provence et mousse
de citron yuzu *9,00 €*

Tarte revisitée au chocolat de Madagascar et sa poire en trois façons *9,00 €*

Perle du Japon au lait de coco et fève de Tonka,
glacé au fruit de la passion *8,00 €*

Carré de chocolat pur Venezuela, trait de chocolat *9,00 €*