



# Menu du jour

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

Plat unique

*15,00 €*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

*16,50 €*

Entrée + Plat + Dessert

*19,50 €*

# Menus

à la carte

Menu San-Priot (Entrée + Plat ou Plat + Dessert) **27,00 €**

Menu du Chef (Entrée + Plat + Dessert) **35,00 €**

Menu du Château (Entrée + Plat + fromage + Dessert) **42,00 €**

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

Suprême de poulet rôti, purée de pommes de terre

ou

Filet de poisson (selon arrivage)

---

Moelleux chocolat, glace vanille

# Notre Carte

## Les Entrées

Ris d'agneau poêlés, coulis de roquette, copeaux de jambon cru et touche de menthe poivrée 10,00 €

Tarte fine de rouget aux poivrons confits et crème de fenouil 10,50 €

Tataki de thon rouge, crémeux d'avocat et cacahuètes 12,50 €

Mozzarella burrata, tomates multicolores et fraises fraîches 12,50 €

Terrine de foie gras, artichaut à l'huile de truffe, moelleux aux noix et parmesan (supl. 3€ aux menus à la carte) 17,50 €

---

Grande salade du moment (*hors menus*) 14,00 €

# Les Plats

Gambas grillées, bouillon épicié au lait de coco et crème de haricots perlés *18,50 €*

Dos de cabillaud, jus de coques, fregola sarda primavera et

andouille de guéméné grillée *19,00 €*

Côte de veau cuisson basse température au thym, jus à l'ail confit,

risotto à l'encre de seiche *19,00 €*

Croustillant de canard confit et foie gras, jus au balsamique et fine ratatouille *21,00 €*

Pavé de maigre snacké, champignons en trois façons et purée de pommes de terre

façon Robuchon *22,00 €*

Ribs de boeuf rôti, sauce barbecue au whisky, gaufre de pommes de terre et son

caviar d'aubergine *22,50 €*

## Plat végétarien (hors menus)

Gaufre de pommes de terre, caviar d'aubergine, légumes de saison et sauce vierge

*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

Carré Chamonix et sa déclinaison de Rhubarbe, noix de coco  
et touche de combava *9,00 €*

Crèmeux de chocolat noir, pointe de sichuan et sa mangue fraîche *9,00 €*

Emulsion gourmande de fraise au basilic *9,00 €*

L'abricot dans tous ses états, fraîcheur de verveine sur son fin sablé *9,00 €*

Goutte de framboise et melon aux senteurs d'hibiscus *10,00 €*