

SAINT-PIEST

LE CHÂTEAU

Créateurs de souvenirs

MENUS DU JOUR

du mercredi au vendredi midi

PLAT UNIQUE	20.00€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	24.00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	27,00€

MENU ENFANT (PLAT + DESSERT)

Croque au saumon ou jambon blanc
accompagné de polenta.

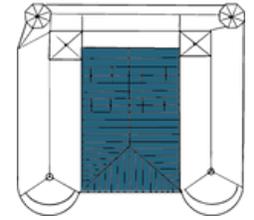
17,00€

Beignet maison au sucre, compote de saison.





LA VERRIÈRE
Se restaurer



LE MOT DES CHEFS

Parce que la cuisine est un art dont l'assiette est la toile, nous cherchons perpétuellement avec nos équipes de nouvelles idées pour surprendre vos palais.

Bon appétit !

La sélection de nos fournisseurs :

Les fruits et légumes proviennent à 80% d'une production locale.

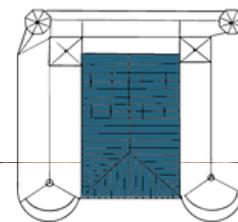
L'agneau vient de l'Aveyron.

Les truites de la maison Murgat en Isère.

Chef de cuisine Sébastien Stouvenot / Chef pâtissier Josué Chakar



LA VERRIÈRE
Se restaurer



LES ENTRÉES

TARTARE AU COUTEAU ET SON FOIE GRAS,

Tartare de boeuf, escalope de foie gras
et écume d'huîtres.

17,00€

L'APPEL DE LA FORÊT,

Crème de châtaignes, pickles de girolles,
pleurotes et crumble de cèpes.

16,00€

GAUFRETTE D'ESCARGOTS,

Escargots de Bourgogne, beurre persillé
et coulis de piquillos.

19,00€

BLANC SUR BLANC,

Noix de Saint-Jacques au beurre de yuzu,
crème de choux fleurs et écume de champagne.

17,50€

LES PLATS

AGNEAU D'ORIENT AUX ÉPICES,

Agneau confit aux épices, embeurré de
légumes d'hiver, gremolata de coriandre.

25,00€

JARRETON DE COCHON GRILLÉ AU CAVIAR DU PUY,

Jarretton entier confit et laqué,
lentilles du Puy et truffe noire.

24,00€

LE TERRE ET MER,

Risotto de fruits de mer au safran, sot-l'y-
laisse confit, tuile de poulet, tartare de
gambas et chorizo.

26,00€

TRUITE GRENOBLOISE DU CHÂTEAU,

Truite grillée au beurre noisette, polenta
croustillante, beurre nantais et câpres.

24,50€

PLAT VEGETARIEN,

Disque de polenta et butternut, tempura de
pleurotes.

22,00€

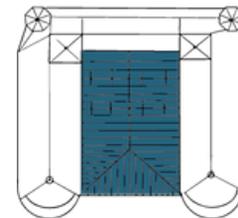
En raison de la situation actuelle, certains produits de la carte peuvent varier selon les approvisionnements.

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

DANS L'ESPRIT D'UN IRISH COFFEE,

Crumble gourmand, ganache montée au
whisky Tullamore Dew et nuage de café*.

10,00€

DESSERT ÉPHÉMÈRE,

Découvrez la création temporaire imaginée
par notre chef pâtissier*

10,00€

TROPÉZIENNE COCO/ EXOTIQUE,

crème coco, mangue fraîche, gel mangue
et passion.

10,00€

LA NOISETTE GOURMANDE,

Guimauve kalamansi, chou chou, mousse et
namélaka gianduja lait.

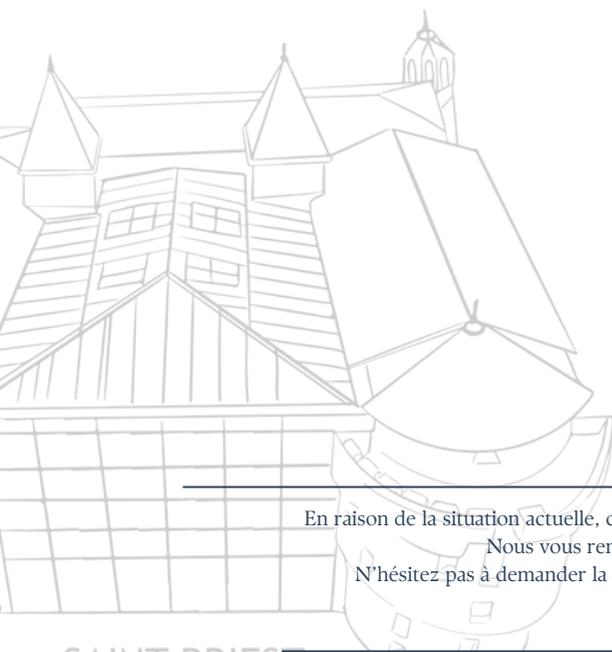
12,00€

• Glace et sorbet chez "Glaces des Alpes".

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 !

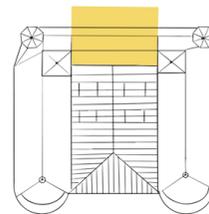
N'hésitez pas à demander la carte des allergènes, disponible à la caisse. Tous nos prix sont TTC.





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

ou sur les réseaux sociaux.

