



SAINT-PRIEST

LE CHÂTEAU

Créateurs de souvenirs

MENUS DU JOUR

du mercredi au vendredi midi (hors jours fériés)

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

MENU ENFANT (PLAT + DESSERT)

Pâtes carbonara (lardons ou saumon).

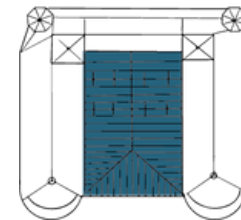
17,00€

Chausson aux pommes.





LA VERRIÈRE
Se restaurer



• LE MOT DU CHEF

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 !

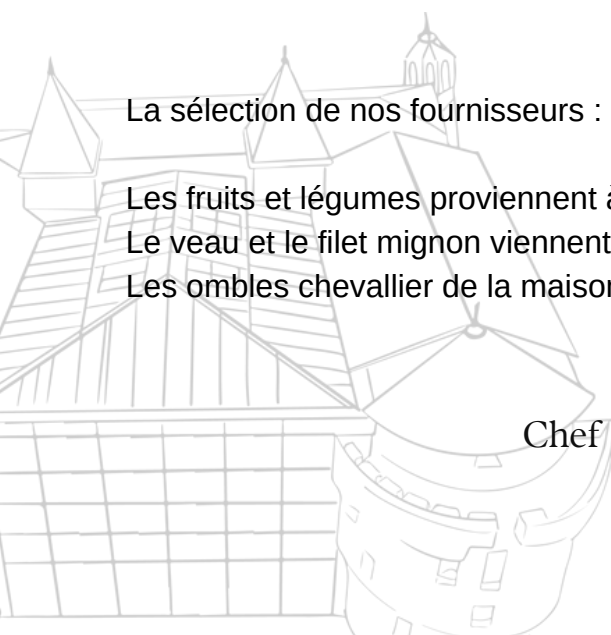
La sélection de nos fournisseurs :

Les fruits et légumes proviennent à 70% d'une production locale.

Le veau et le filet mignon viennent de l'Aveyron.

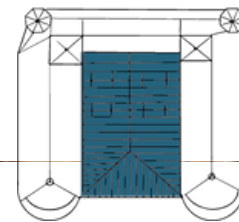
Les ombles chevalier de la maison Murgat en Isère.

Chef de cuisine Sébastien Stouvenot





LA VERRIÈRE
Se restaurer



LES ENTRÉES

TABLEAU DE HOMARD,

Bisque et homard, légumes d'hiver et touche de citron.

19,00€

MOSAÏQUE D'OMBLE CHEVALIER FUMÉ,

Betteraves, graines de moutarde et radis long en pickles.

17,50€

ROSE DE CÉLERI ET CHAMPIGNONS,

Crème de céleri et jus de truffe.

16,00€

JOUE DE PORC CONFITE ET FOIE GRAS,

Bouillon thaï, piment et coriandre.

17,00€

LES PLATS

POITRINE DE VEAU DE L'AVEYRON FARCIE,

Pommes dauphines, tombée d'épinard, farce de cochon et fromage provolone.

24,00€

DEMI MAGRET EN VIENNOISE ET SA DARPHIN,

Jus sangria et échalote confite.

25,00€

LIEU JAUNE EN ÉCAILLES DE TOPINAMBOURS,

Légumes tubéreux, poudre de cèpes et sabayon au vin jaune.

26,00€

FILET MIGNON ET SON COEUR DE LOTTE,

Mousseline aux deux carottes, lard de colonnata et son jus.

28,00€

PLAT VEGETARIEN,

Bao végétal et noix de pécan torréfiées au curry.

22,00€

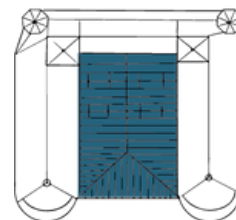
En raison de la situation actuelle, certains produits de la carte peuvent varier selon les approvisionnements.

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

ÉVENTAIL D'ARLETTE À L'ANANAS,

Mousse de mascarpone à la vanille et
caramel au beurre salé.

10,00€

RIZ AU LAIT AUX AGRUMES CONFITS,

Oranges, clémentines, combava et tuile
cigarette.

10,00€

DEMI-POIRE POCHÉE À L'HIBISCUS ET POIVRE JAVA,

Gel kiwi et sorbet mangue.

10,00€

SPHÈRE EN CHOCOLAT FAÇON ROCHER,

Cœur pralin, crème anglaise et biscuit.

10,00€

- Glace et sorbet chez "La compagnie des desserts".

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

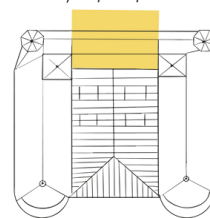
Nous vous remercions de votre compréhension. Très bon appétit !

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.

