



Château de Saint-Priest

# MENU UNIQUE DE FIN D'ANNÉE

69€/PERS. TTC

LE VENDREDI 24.12 POUR LE DÎNER  
LE SAMEDI 25.12 POUR LE DÉJEUNER  
ET LE VENDREDI 31.12 POUR LE DÎNER

MISE EN BOUCHE - ENTRÉE - PLAT - PRÉ-DESSERT - DESSERT

MISE EN BOUCHE

CROMESQUIS D'ESCARGOTS AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

ENTRÉE

FOIE GRAS POÊLÉ EN CROÛTE DORÉE,  
BOUILLON DE CHÂTAIGNES ET CHAMPIGNONS

PLAT

L'ALLIANCE DE LA VOLAILLE DE BRESSE ET LANGOUSTINES AUX ÉPICES,  
MOUSSELINE DE POTIMARRON À L'HUILE DE PISTACHE

PRÉ-DESSERT

ANANAS FLAMBÉ AU PASTIS DES GONES

DESSERT

CRÉMEUX CHOCOLAT ET DÉCLINAISON DE POIRES AU POIVRE TCHULI

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION :

04 87 65 06 02

restaurant@chateau-de-saint-priest.com



Château de Saint-Priest

## MENU VÉGÉTARIEN

69€/PERS. TTC

### MISE EN BOUCHE

BAO AU BEURRE D'ALGUES ET RACINE DE LOTUS ACIDULÉE

### ENTRÉE

BOUILLON DE CHATAIGNES, ROYALE DE CHAMPIGNONS AU MISO,  
PERLES DU JAPON SOUFLÉES

### PLAT

TOPINAMBOUR RÔTI AU BEURRE NOISETTE, NOUGAT D'ORGE PERLÉE  
CROUSTILLANT, MOUSSELIN DE POTIMARRON À L'HUILE DE PISTACHE  
ET ÉMULSION AU LAIT D'AMANDE

### PRÉ-DESSERT

ANANAS FLAMBÉ AU PASTIS DES GONES

### DESSERT

CRÉMEUX CHOCOLAT ET DÉCLINAISON DE POIRES AU POIVRE TCHULI

## MENU ENFANT

19€/PERS. TTC

### ENTRÉE

CLUB SAUMON FUMÉ

### PLAT

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

### DESSERT

BÛCHE ROULÉE CHOCOLAT VANILLE

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION :

04 87 65 06 02

restaurant@chateau-de-saint-priest.com