

La Table du Château

Menu du Week-End

Entrées

Crème brûlée au Saint Félicien

ou

Terrine de Canard aromatisée au Cognac

Plats

Filet de Lieu Noir, Sauce au Cidre

Riz & ses accompagnements

ou

Aiguillettes de Poulet, Sauce Forstière

ou

Ravioles, crème citronnée & Pesto de Noix

Desserts

Tarte au Citron meringuée

ou Panna Cotta coulis de Framboise

ou Crème au Chocolat façon liégeois

ou Tiramisu

39,00€



Réservations : 07 67 88 17 44

150, rue Pasteur – 38620 Saint Geoire en Valdaine

www.chateausaintgeoire.com – contact@chateausaintgeoire.com

La Table du Château

Menu Enfant

Entrée

Assiette de Charcuteries

Plat

Escaloppe de Volaille Panée
& Ecrasée de Pommes de terre

Desserts

Panna Cotta coulis de Framboise

ou

Crème au Chocolat façon liégeois

ou

Glace (Parfum au choix)

(Menu Végétarien nous prévenir à la Réservation)

20,00€



Réservations : **07 67 88 17 44**

150, rue Pasteur – 38620 Saint Geoire en Valdaine

www.chateausaintgeoire.com – contact@chateausaintgeoire.com