

Mise en bouche



Ballotine de caille aux éclats de fruits secs,
tartare de légumes au magret fumé



Paré d'omble chevalier cuit sur peau,
minestrone au basilic



Brochette de gigot d'agneau de Saugues,
confit printanier au thym citron



Assiette de fromages ou
Faisselle à la crème



Craquelin caramélisé aux fruits de saison,
panacotta mojito et son sorbet
ou
entremet pour événement

Menu complet: 47 €
Mise en bouche, 1 entrée, le plat, fromage et dessert: 41 €
1 entrée, le plat, fromage et dessert: 38 €

Possibilité de formule avec l'apéritif,
le vin, le café et mignardises : 16 € par personne

- Kir pétillant à la myrtille et amuses bouches
- IGP Pays d'Oc « Chardonnay » Domaine d'Hondrat
- Côtes du Roussillon « L'Authentique » (Domaine Lafage)
(1 bouteille pour 3 personnes, blanc et rouge confondus)

Mise en bouche

Opéra de foie gras de canard; biscuit moelleux au grué de cacao
et gelée passion, pomme granny smith poché au poivre de sichuan

Croustillants de queues de crevettes aux herbes,
méli mélo de légumes aux agrumes

La pintade fermière de la maison Yey à Polignac;
L'aiguillette marinée aux aromates, nem « façon tajine »,
légumes du moment

Assiette de fromages
ou
Faisselle à la crème

Sablé aux framboises, chocolat blanc, son parfait glacé aux perles du Velay
ou entremet pour évènement

Menu complet: 49 €
Mise en bouche, 1 entrée, le plat, fromage et dessert: 43 €

Possibilité de formule avec l'apéritif,
le vin, le café et mignardises : 17 € par personne

- **Kir pétillant** au birlou et amuses bouches
- **Viognier** Domaine du Grangeon
- **Vin de pays des côtes catalanes rouge** « Zoé et Cie »

(1 bouteille pour 3 personnes, blanc et rouge confondus)

Mise en bouche

Duo de foie gras de canard;
escalope poêlée, compotée de fruits de saison et lingot framboise verveine

Rosace de noix de saint jacques marinées,
sablé à la tomate et gaspacho

Filet mignon de veau de pays aux morilles,
croustille de ris

Déclinaison de légumes

Assiette de fromages
ou
Faisselle à la crème

Trilogie de desserts

ou

Entremet pour événement

Menu complet: 55 €

Mise en bouche, 1 entrée, le plat, fromage et dessert: 49 €

**Possibilité de formule avec l'apéritif,
le vin, le café et mignardises: 19 € par personne**

- **Le cocktail au choix** et ses amuses bouches
- **Côtes du Roussillon blanc le Centenaire** (Domaine Lafage)
- **Croze Hermitage « Domaine des sept chemins »**
Maison Buffière

(1 bouteille pour 3 personnes, blanc et rouge confondus)

Menu enfant:

13 Euros, servi au moins de 12 ans

ou

Menu avec la formule 1/2 portion, 1/2 tarif

*Les animaux ne sont pas acceptés dans
la salle de restaurant*

*Menus de groupe
Printemps été 2017*

Sandrine et Vincent MARCOUX

Hôtel Restaurant « Les FEUILLANTINES »

La Vialatte

43620 SAINT PAL DE MONS

 04 71 75 63 25

 contact@lesfeuillantines.com

www.lesfeuillantines.com