

# Menu « Les Feuillantines »

Ce menu n'est pas servi les week-ends et jours fériés

1 plat + 1 dessert ou 1 entrée + 1 plat: 22 €

1 entrée, 1 plat, 1 dessert: 25 €

1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert: 28 €

Tartine estivale au jambon Speck  
et son gaspacho  
ou

Entrée du jour  
(servi uniquement les midis du lundi au jeudi)



Brochette de volaille marinée à la provençale,  
tian de légumes, jus tomate

ou

Plat du jour  
(servi uniquement les midis du lundi au jeudi)

Les plats sont servis garnis



Fromage blanc faisselle  
ou

Assiette de fromages secs  
ou

Dessert du jour

Supplément de 2 euros 50 pour le choix dans la carte des desserts

## Menu « Le Boscalichet » : 33 €

Minestrone de poisson,  
paysanne de légumes au pistou et coquillages

\*\*\*

Magret de canard rôti au grué de cacao,  
jus déglacé au vinaigre de Xérès, garniture du moment

\*\*\*

Plateau de fromages ou Faisselle « bio » (Ferme « La fleur des prés » St Pal)

\*\*\*

Le choix dans la carte des desserts

### Menu enfant: 13 €

(servi au moins de 12 ans)

Bricks croustillantes à l'emmental et au jambon

ou

Tartine de saumon fumé bouquet de salade

\*\*\*

Aiguillettes de volaille

Gratin de pomme de terre

\*\*\*

Coupe de glace maison

ou

Fondant moelleux au chocolat



Pour chaque menu enfant acheté,  
nous reversons 2 euros à l'association Pas à Pas avec Lenny  
enfant de 8 ans originaire de Saint Pal  
(cet argent récolté participe au financement de thérapies)

—**Vincent Marcoux Maître Restaurateur**—

Les plats sont préparés sur place à partir de produits bruts

# Menu « Les Scurouils »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 37 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 44 €

Carpaccio de bœuf de pays mariné au basilic et pignons de pin,  
sticker croustillant « façon bolognaise »

ou

Rosace de truite fumée, confit de légumes à la grecque,  
fromage frais aux herbes et balsamique de framboise

ou

Terrine de foie gras de canard maison (Maison Rougié) (supplément 6 euros)  
confiture « Un brun gourmand » de Saint Victor Malescours, son petit pain

~~~~~

Œuf cocotte de morilles à la crème,  
copeaux de parmesan, mouillette au jambon de pays

ou

Tatin d'escargots du Lignon (Alain Charras à Grazac) en persillade,  
sablé à la farine de lentilles vertes du Puy, farce fine de veau au pied de porc

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées (supplément 6 euros)  
crumble au spéculos, compotée fruits de saison, jus de mûre

~~~~~

## Les plats

Filet de poisson (suivant l'arrivage) à la plancha,  
nems croustillant de légumes au citron saumuré, sauce pesto

ou

Agneau de Saugues en deux cuissons:  
filet rôti au serpolet et épaule en pastilla, mini ratatouille à la provençale

ou

Filet de veau de Haute Loire gratiné aux cèpes,  
tatin et écrasée de pomme de terre aux saveurs forestières

~~~~~

Plateau de fromages ou Faisselle « bio » (Ferme « La fleur des prés » St Pal)

~~~~~

Le choix dans la carte des desserts

Prix nets

## Menu « Les Saint Martin »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 47€

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 54 €

Mise en bouche

\*\*\*

### Les entrées

Terrine de foie gras de canard maison (Maison Rougié)  
confiture « Un brun gourmand » de Saint Victor Malescours, son petit pain  
ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées  
crumble au spéculos, compotée fruits de saison, jus de mûre

\*\*\*

Queues de gambas en tempura,  
bouillon de crustacés aux coques et scampis de langoustines, petits légumes  
ou

Palet de ris de veau au parfum des sous bois, éclats de noisettes,  
fond d'artichaut étuvé aux lanières de jambon cru

\*\*\*

### Les plats

Noix de saint jacques à la plancha, en croûte de morilles,  
feuilletine de poireaux, sauce émulsionnée  
ou

Demi pigeon rôti, farci aux abattis et abricots secs,  
jus aigre doux à la fève de tonka et tian de légumes  
ou

Paré de filet de bœuf de pays poêlé (Viande limousine boucherie Bayle à Grand Croix),  
son effiloché en samoussas et fondant de pommes de terre

\*\*\*

Plateau de fromages  
ou

Faisselle « bio »

(Ferme « La fleur des prés » St Pal)

\*\*\*

Le choix dans la carte des desserts

# La Carte

## Les entrées

- ✓ Entrée du jour (servi uniquement les midis du lundi au jeudi) 12.00 €
- ✓ Minestrone de poisson,  
paysanne de légumes au pistou et coquillages 14.00 €
- ✓ Carpaccio de bœuf de pays mariné au basilic  
et pignons de pins, sticker croustillant « façon bolognaise » 15.00 €
- ✓ Rosace de truite fumée, confit de légumes à la grecque,  
fromage frais aux herbes et balsamique de framboise 15.00 €
- ✓ Œuf cocotte de morilles à la crème,  
copeaux de parmesan, mouillette au jambon de pays 15.00 €
- ✓ Tatin d'escargots du Lignon (Alain Charras à Grazac) en persillade,  
sablé à la farine de lentilles vertes du Puy, farce fine de veau aux pieds de porc 15.00 €
- ✓ Queues de gambas en tempura,  
bouillon de crustacés aux coques et scampis de langoustines, petits légumes 20.00 €
- ✓ Palet de ris de veau au parfum des sous bois, éclats de noisettes,  
fond d'artichaut étuvé aux lanières de jambon cru 20.00 €
- ✓ Escalopes de foie gras de canard poêlées 26.00 €  
crumble au spéculos, compotée fruits de saison, jus de mûre verveine
- ✓ Terrine de foie gras de canard maison (Maison Rougié) 26.00 €  
confiture « Un brun gourmand » de Saint Victor Malescours, son petit pain
- ✓ Duo de foie gras de canard: 26.00 €  
terrine maison et escalope poêlée

## La Carte

### Les plats

- ✓ Plat du jour (servi uniquement les midis du lundi au jeudi) 15.00 €
- ✓ Magret de canard rôti au grué de cacao,  
jus déglacé au vinaigre de Xérès, garniture du moment 18.00 €
- ✓ Filet mignon de veau de Haute Loire gratiné aux cèpes,  
tatin et écrasée de pomme de terre aux saveurs forestières 20.00 €
- ✓ Agneau de Saugues en deux cuissons:  
filet rôti au serpolet et épaule en pastilla, mini ratatouille à la provençale 18.00 €
- ✓ Filet de poisson (suivant l'arrivage) à la plancha,  
Nems croustillant de légumes au citron saumuré, sauce pesto 20.00 €
- ✓ Noix de saint jacques à la plancha, en croûte de morilles,  
feuilletine de poireaux, sauce émulsionnée 28.00 €
- ✓ Paré de filet de bœuf de pays poêlé, (viande limousine boucherie Bayle à Grand Croix),  
son effiloché en samoussas et fondant de pommes de terre 28.00 €
- ✓ Paré de filet de bœuf de pays et son escalope de foie gras poêlée  
son effiloché en samoussas et fondant de pommes de terre, petits légumes 33.00 €
- ✓ Demi pigeon rôti, farci aux abattis et abricots secs,  
jus aigre doux à la fève de tonka et tian de légumes 28.00 €

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France

### Les fromages

- ✓ Faisselle « bio » Ferme « la fleur des prés » (Saint Pal de Mons) 4.00 €
- ✓ Plateau de fromages 10.00 €

### Les desserts

- ✓ Voir la carte des desserts 10.00 €