

# 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 €

*Pressé de canard et son chutney aux fruits de saison,  
Bouquet de salade*

*ou*

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

**▬▬▬**

*Paré de noix de veau de Haute Loire,  
sauce chasseur aux mousserons, pommes au lard*

*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 €

Tourte « façon pâté chaud » aux fruits de saison,  
salade de magret fumé et condiments aigre doux

\*\*\*

Mitonnée de joue de boeuf de pays au vin rouge  
garniture de saison

\*\*\*

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 Maitre 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 €

Saumon mariné maison « façon gravelax » au poivre tûmut,  
houmous de lentilles vertes du Puy et sablé au sésame

ou

Pastilla de canard aux pépites de foie gras,  
rosace de pommes rôties et réduction balsamique

ou

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

~~~~~

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

ou

Nage d'escargots du Lignon (Alain Charras à Grazac) infusée aux cèpes,  
brunoise de légumes, croutons, caviar de champignons et crème persillée

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) snacké,  
petits légumes et boulgour « façon risotto », son pesto

ou

Tournedos de dos de sanglier poêlé (de chasse française),  
écrasée de topinambour, figues et marrons, fond de gibier

ou

Mignon 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

\*\*\*

Cannellonis de homard, mousseline de carottes aux agrumes,  
bouillon safrané

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

Trilogie de gibier: mignon de cerf rôti, crépinette de sanglier,  
royale de lierre, palet de butternut confit et légumes du moment

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 au lard

\*\*\*

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 €
- ✓ Tourte « façon pâté chaud » aux fruits de saison, salade de magret fumé et condiments aigre doux 14.00 €
- ✓ Saumon mariné maison « façon gravelax » au poivre timut, houmous de lentilles vertes du Puy et sablé au sésame 15.00 €
- ✓ Pastilla de canard aux pépites de foie gras, rosace de pommes rôties et réduction balsamique 15.00 €
- ✓ Œuf cocotte de morilles à la crème, copeaux de parmesan, mouillette au jambon de pays 15.00 €
- ✓ Nage d'escargots du Lignon (Alain Charras à Grazac) infusée aux cèpes, brunoise de légumes, croutons, caviar de champignons et crème persillée 15.00 €
- ✓ Cannellonis de homard, mousseline de carottes aux agrumes, bouillon safrané 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
- ✓ 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 €
- ✓ Mitonnée de joue de bœuf de pays au vin rouge, garniture de saison 18.00 €
- ✓ Filet mignon de veau de Haute Loire gratiné aux cèpes, tatin et écrasée de pomme de terre aux saveurs forestières 20.00 €
- ✓ Tournedos de dos de sanglier poêlé (de chasse française), écrasée de topinambour, figues et marrons, fond de gibier 20.00 €
- ✓ Filet de poisson (suivant l'arrivage) snacké, petits légumes et boulgour « façon risotto », 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 au lard 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 au lard, petits légumes 33.00 €
- ✓ Trilogie de gibier: mignon de cerf rôti, crépinette de sanglier, royale de lierre, palet de butternut confit et légumes du moment 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 €