

Mise en bouche



Mi cuit de saumon en kadaif,
grecque de légumes et cappuccino de lentilles vertes du Puy



Croustade de champignons des bois
et escargots du Lignon en fricassée



Caille farcie aux pommes et figues,
palet de courge butternut confit au balsamique



Assiette de fromages ou
Faisselle à la crème



Miroir d'agrumes, mousse citron et spéculos,
sorbet sangria
ou
entremet pour événement

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

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



*Tourbillon de foie gras, croustilles croustillant,
rouelle de magret et terrine passion, condiments aigre doux*



*Emietté de tourteau en fine gelée,
crème soufflée de légumes safranés, sablé aux herbes*



*Pastilla de veau aux girolles, mignon poêlé
et garniture de légumes*



*Assiette de fromages ou
Faisselle à la crème*



Alliance chocolat Weiss, poire et vanille

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 Jaboulet
- **Vin de pays des côtes catalanes rouge** « Zoé et Cie »

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

Mise en bouche

Gaufre à la farine de châtaigne et foie gras de canard
escalope poêlée aux pommes granny smith et poivre de sichuan

Saint pierre snacké,
petit farci d'artichaut et sauce américaine

Le paré de filet de bœuf de pays
poêlé aux morilles

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
Automne hiver 2017-2018*

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