

A LA CARTE

les entrées ou plats à la carte sont servis sans amuses bouches

◀ Amuses bouches: 3 par personne **4€**

Les entrées froides

◀ Noix de pétoncles marinées aux aromates, salade de lentilles vertes du Puy et céréales à la passion **9€**

◀ Miroir de crabe, soufflé de légumes au safran, vinaigrette aux agrumes, gaufre aux herbes **11€**

◀ Terrine de foie gras de canard maison, chutney aux mangues et aux pommes, son petit pain **15€**

Les entrées chaudes

◀ Dôme forestier aux escargots, sauce veloutée aux saveurs de cèpes **10€**

◀ Croustillant d'effiloché de canard aux pépites de foie gras, pommes poêlées au balsamique **13€**

◀ Palet crémeux de homard et langouste, étuvée de légumes **15€**

Les plats chauds (servis avec 2 garnitures de légumes)

◀ Pavé de saumon rôti sur peau (poissonnerie Robert à saint Etienne), jus aux écrevisses **13€**

◀ Suprême de chapon fermier, sauce chasseur aux marrons, **15€**

◀ Noisette de filet mignon de veau (boucherie Bayle à Grand Croix), jus de cuisson aux morilles **16€**

◀ Garniture de légumes (seule) **3€**

LES DESSERTS: 7 €



*Pour plus de facilités,
nous vous recommandons de choisir
le même menu pour l'ensemble des convives*

*Délai minimum de commande
48 heures à l'avance*

*Tous nos menus sont entièrement
faits maison*

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



Les Feuillantines

*Menus à emporter
de fin d'année*

2017





Menu à 30 €

Amuses bouches



Noix de pétoncles marinées aux aromates,
salade de lentilles vertes du Puy
et céréales à la passion



Dôme forestier aux escargots,
sauce veloutée aux saveurs de cèpes
(entrée chaude)



Paré de saumon rôti sur peau,
(poissonnerie Robert St Etienne), jus aux écrevisses
garniture de légumes



Dessert au choix:

Macaron chocolat Weiss, cœur fondant vanille

ou

Dôme fruits exotiques et confit framboises

Chaque dessert est servi avec une verrine
pomme caramel beurre salé, façon tatin

1 Entrée + 1 plat + 1 dessert : 26 €

Menu à 35 €

Amuses bouches



Miroir de crabe, soufflé de légumes au safran,
vinaigrette aux agrumes, gaufre aux herbes



Croustillant d'effiloché de canard aux pépites
de foie gras, pommes poêlées au balsamique
(entrée chaude)



Suprême de chapon fermier,
sauce chasseur aux marrons
garniture de légumes



Dessert au choix:

Macaron chocolat Weiss, cœur fondant vanille

ou

Dôme fruits exotiques et confit framboises

Chaque dessert est servi avec une verrine
pomme caramel beurre salé, façon tatin

1 Entrée + 1 plat + 1 dessert : 31 €



Menu à 41 €

Amuses bouches



Terrine de foie gras de canard maison,
chutney aux mangues et aux pommes,
son petit pain



Palet crémeux de homard et langouste,
étuvée de légumes
(entrée chaude)



Noisette de filet mignon de veau,
(Boucherie Bayle à Grand Croix),
jus de cuisson aux morilles,
garniture de légumes



Dessert au choix:

Macaron chocolat Weiss, cœur fondant vanille

ou

Dôme fruits exotiques et confit framboises

Chaque dessert est servi avec une verrine
pomme caramel beurre salé, façon tatin

1 Entrée + 1 plat + 1 dessert : 36 €