

# 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 €

*Croustade de mousseline de volaille forestière,  
sauce suprême*

*ou*

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

**▬▬▬**

*Quasi de veau de Haute Loire poêlé,  
jus de cuisson, fricassée de choux rouge*

*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 » : 34 €

Carpaccio de bœuf « fin gras du Mézenc » au basilic,  
croustillant de mozzarella et tomates séchées

\*\*\*

Mijoté de canard à l'orange, brochette de magret rôtie,  
pointes d'asperges vertes et tempura de légumes

\*\*\*

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)

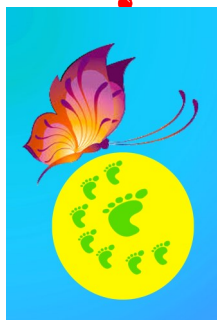
Nous demander le menu

Pour chaque menu enfant acheté,  
nous reversons 2 euros à l'association

Pas à Pas avec Lenny

enfant de 10 ans originaire de Saint Pal

(cet argent récolté participe au financement de thérapies)



Par mesure de sécurité alimentaire,  
nous vous informons que nous utilisons les 14 produits  
allergènes dont la liste est disponible à la réception.  
**(Décret N° 2015- 447 du 17 avril 2015)**  
relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes

—**Vincent Marcoux Maitre Restaurateur**—

Les plats sont préparés sur place à partir de produits bruts

# Menu « Les Scuruils »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 38 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 45 €

## Les entrées

Marinade de saumon d'Écosse au citron vert,  
beignets de pétoncles et méli mélo de salade

ou

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

ou

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

~~~~~

Quenelle de langoustine, sauce américaine veloutée,  
Œuf poché et pain gratiné à l'aneth

ou

Raviole de bœuf « Fin gras du Mézenc » au foie gras, façon meurette  
pétales de parmesan

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

ou

Faux filet d'agneau rôti et son parmentier, jus balsamique,  
confit de tomate à la provençale

ou

Paré de bœuf « Fin gras du Mézenc », ragoût de lentilles vertes du Puy,  
réduction d'échalotes et jus à la moutarde de Charroux

~~~~~

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 : 48€

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 55 €

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 de crustacés

ou

Morilles farcies et filets de caille marinés à la noisette,  
écrasée de petits pois, tuile dentelle

\*\*\*

### Les plats

Noix de saint jacques à la plancha,  
feuilletine de poireaux, émulsion safranée et beignet de fleur de courgette

ou

Veau de Haute Loire en deux façons:  
mignon cuit à basse température, fricassée de ris à la forestière et sa dauphine

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

- ✓ Entrée du jour (servi uniquement les midis du lundi au jeudi) 12.00 €
- ✓ Carpaccio de bœuf « Fin gras du Mézenc » au basilic, croustillant de mozzarella et tomates séchées 14.00 €
- ✓ Marinade de saumon d'Écosse au citron vert, beignets de pétoncles et méli mélo de salade 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 €
- ✓ Quenelle de langoustine, sauce américaine veloutée, Œuf poché et pain gratiné à l'aneth 15.00 €
- ✓ Raviole de bœuf « Fin gras du Mézenc » au foie gras, façon meurette, pétales de parmesan 15.00 €
- ✓ Cannellonis de homard, mousseline de carottes aux agrumes, bouillon de crustacés 20.00 €
- ✓ Morilles farcies et filets de caille marinés à la noisette, Écrasée de petits pois, tuile dentelle 20.00 €
- ✓ Escalopes de foie gras de canard poêlées crumble au spéculos, compotée fruits de saison, jus de mûre 26.00 €
- ✓ Terrine de foie gras de canard maison (Maison Rougié) confiture « Un brun gourmand » de Saint Victor Malescours, son petit pain 26.00 €
- ✓ Duo de foie gras de canard: terrine maison et escalope poêlée 26.00 €

## La Carte

### Les plats

- ✓ Plat du jour (servi uniquement les midis du lundi au jeudi) 15.00 €
- ✓ Mijoté de canard à l'orange, brochette de magret rôtie  
pointes d'asperges vertes et tempura de légumes 19.00 €
- ✓ Faux filet d'agneau rôti et son parmentier, jus balsamique,  
confit de tomates à la provençale 21.00 €
- ✓ Paré de bœuf « fin gras du Mézenc », ragoût de lentilles vertes du Puy,  
réduction d'échalotes et jus à la moutarde de Charroux 21.00 €
- ✓ Filet de poisson (suivant l'arrivage) snacké,  
petits légumes et boulgour « façon risotto », sauce pesto 21.00 €
- ✓ Noix de saint jacques à la plancha,  
feuilletine de poireaux, émulsion safranée et beignet de fleur de courgette 29.00 €
- ✓ 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 29.00 €
- ✓ Paré de filet de bœuf de pays et son escalope de foie gras poêlée 34.00 €  
son effiloché en samoussas et fondant de pommes de terre au lard, petits légumes
- ✓ Veau de haute Loire en deux façons: 29.00 €  
mignon cuit à basse température et fricassée de ris à la forestière et sa sa dauphine

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 €