

# 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 €

*Tourbillon feuilleté aux escargots persillés,  
fondue de poireaux et fenouil*

*ou*

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

**▬▬▬**

*Quasi de veau, jus de viande,  
écrasée de pomme de terre à la duxelle de champignons*

*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

*Prix nets*

## Menu « Le Boscalichet » : 34 €

Crème de courge Butternut du jardin,  
finger croustillant de fruits secs au lard

\*\*\*

Estouffade de civet de sanglier (de chasse française) aux aielles  
Conchiglioni farcis aux 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)

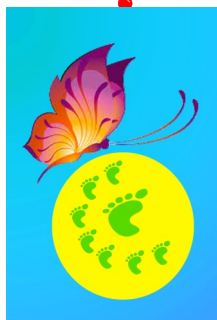
Nous demander le menu

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 Maître 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

Gâteau de crabe, miroir de pommes granny smith et cèleri,  
truite fumée maison

ou

Nage d'escargots du Lignon (Alain Charras à Grazac) infusée aux cèpes,  
brunoise de légumes, croutons, cariar 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

~~~~~

Ravioles de brochet aux écrevisses,  
bouillon de crustacés aux aromates

ou

Mousselines soufflées à la forestière,  
crème suprême aux cèpes et feuilletine aux mendiants

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées (supplément 6 euros)  
sablé aux amandes et compotée pommes coings, jus au vinaigre de mûre

~~~~~

## Les plats

Marmite de poisson (suivant l'arrivage),  
marinière de coques, méli mélo de légumes et riz crémeux au safran

ou

Mignon de veau de pays poêlé, jus de viande,  
chartreuse de pomme de terre aux champignons, légumes et marrons confits

ou

Noisettes de cerf gratinées au praliné Weiss, purée de coings,  
écrasée de topinambour, sauce venaison

~~~~~

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  
sablé aux amandes et compotée pommes coings, jus au vinaigre de mûre

\*\*\*

Crèmeux de lotte et homard à l'Armoricaine,  
en chapelure de sésame, fondue de poireaux au curry  
ou  
Morilles farcies et filets de caille marinés à la noisette,  
écrasée de petits pois, tuile dentelle

\*\*\*

### Les plats

Noix de saint jacques snackées,  
risotto aux brisures de marrons, émulsion à la fève de tonka et lait d'amande douce  
ou

Suprême de pigeon rôti, cuisse braisée en pastilla,  
Courge et légumes de saison, jus corsé

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 €
- ✓ *Crème de courge butternut du jardin,  
finger croustillant de fruits secs au lard* 14.00 €
- ✓ *Gâteau de crabe, miroir de pommes granny smith et céleri,  
truite fumée maison* 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 €
- ✓ *Ravioles de brochet aux écrevisses,  
bouillon de crustacés aux aromates* 15.00 €
- ✓ *Mousselines soufflées à la forestière,  
crème suprême aux cèpes et feuilletine aux mendiants* 15.00 €
- ✓ *Crèmeux de lotte et homard à l'armoricaine,  
en chapelure de sésame, fondue de poireaux au curry* 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  
sablé aux amandes et compotée pommes coings, jus au vinaigre 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 €
- ✓ Estouffade de civet de sanglier (de chasse française) aux aïelles, conchiglioni farcis aux légumes 19.00 €
- ✓ Mignon de veau de pays poêlé, jus de viande, chartreuse de pomme de terre aux champignons, légumes et marrons confits 21.00 €
- ✓ Noisettes de cerf gratinées au praliné Weiss, purée de coings, écrasée de topinambour, sauce venaison 21.00 €
- ✓ Marmite de poisson (suivant l'arrivage), marinière de coques, méli mélo de légumes et riz crémeux au safran 21.00 €
- ✓ Noix de saint jacques snackées, Risotto aux brisures de marrons, émulsion à la fève de tonka et lait d'amande douce 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 son effiloché en samoussas et fondant de pommes de terre au lard, petits légumes 34.00 €
- ✓ Suprême de pigeon rôti, cuisse braisée en pastilla, courge et légumes de saison, jus corsé 29.00 €

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France

### Les fromages

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

### Les desserts

- ✓ Voir la carte des desserts 10.00 €