

Mise en bouche



Ballotine de caille aux pistaches,
chutney de fruits et légumes aigre doux



Croustillant de saumon mi cuit,
houmous de lentilles vertes du Puy, vinaigrette aux herbes



Emincé de filet de canard cuit à basse température,
jus aux aïelles, garniture de légumes



Assiette de fromages ou
Faisselle à la crème



Dôme exotique façon tatin,
cœur fondant à la vanille sur sablé breton et sa glace
ou
entremet pour événement

Menu complet: 48 €
Mise en bouche, 1 entrée, le plat, fromage et dessert: 42 €

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

Déclinaison de foie gras:
terrîne en gelée pommes granny, cromesquis et rouelle au magret fumé

Royale de potiron aux morilles et œuf poché,
mélange de salade à l'huile de noisette

Mignon de veau gratiné à la moutarde de charoux
garniture du moment

Assiette de fromages
ou
Faisselle à la crème

Alliance trois chocolats weiss aux agrumes et son sorbet
ou entremet pour événement

Menu complet: 50 €
Mise en bouche, 1 entrée, le plat, fromage et dessert: 44 €

Possibilité de formule avec l'apéritif,
le vin, le café et mignardises : 17 € par personne

- **Kir pétillant** au birlou et amuses bouches
- **Viognier** d'Ardèche Maison Arsac
- **Vin de pays des côtes catalanes rouge** « Zoé et Cie »

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

Mise en bouche

Duo de foie gras de canard: terrine et sa gaufrette,
escalope poêlée aux fruits de saison

Cocotte de noix de saint jacques snackées aux morilles,
fondue de poireaux

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 € (servi au moins de 12 ans)

Tarte aux deux saumons et petits légumes

ou

toasts de foie gras de canard et bouquet de salade

🍷🍷🍷

Blanquette de volaille cuite en cocotte et ses pâtes

🍷🍷🍷

Coupe de glace maison ou fondant moelleux au chocolat

*Les animaux ne sont pas acceptés dans
la salle de restaurant*

*Menus de groupe
Automne - Hiver 2018—2019*

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