



*Les Feuillantines*

*Menus de groupe*

*Repas de famille*

*à partir de 10 personnes*

*sur réservation uniquement*

Les menus doivent être choisis pour  
l'ensemble de la table

*A très bientôt « aux Feuillantines »*

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**