

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 quenelles, sauce aurore
(Tomates, champignons et olives)*

ou

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

▬▬▬

*Caille (désossée) farcie aux fruits secs,
gratin de pomme de terre, jus à la moutarde à l'ancienne*

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 » : 35 €

Bisque de crustacés safranée, croustillant de gambas,
sauce aigre doux

🍷🍷🍷

Mitonnée de sauté de bœuf « fin gras du Mézenc », façon tajine,
semoule aux petits 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)

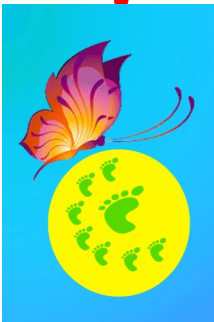
Nous demander le menu

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 : 39 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 46 €

Les entrées

Duo de saumon « Label rouge d'Écosse » :
tranches marinées au citron vert, émietté au quinoa, herbes et saumon fumé

ou

Cubismes de bœuf « fin gras du Mézenc » et copeaux de foie gras,
condiments aigre doux, sauce moutarde violette à l'huile de noisette

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

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

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées (supplément 6 euros)  
sablé aux amandes, compotée de fruits et jus balsamique à la framboise

~~~~~

Les plats

Filet de poisson (suivant l'arrivage),
tatin de légumes confits à la provençale, sauce vierge aux agrumes

ou

Mignon de veau de pays poêlé, jus de viande,
chartreuse de pomme de terre aux champignons, printanière de légumes

ou

Faux filet « Fin gras du Mézenc » cuit à la plancha, réduction de syrah,
petits oignons, gratin de crozets aux asperges vertes, jambon Serrano et copeaux de parmesan

~~~~~

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 : 49€

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 56 €

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, compotée de fruits et jus balsamique à la framboise

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 et chutney mangue/ananas, émulsion au lait d'amande douce

ou

Trilogie de pigeon: suprême rôti, caillette d'abattis, cuisse en pastilla,
arlequin de légumes façon tian

ou

Paré de filet de bœuf de pays poêlé (Viande limousine boucherie Bayle à Grand Croix),
son os à moelle au four, 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 €
- ✓ *Bisque de crustacés safranée, croustillant de gambas, sauce aigre doux* 14.00 €
- ✓ *Duo de saumon « label rouge d'Écosse »: tranches marinées au citron vert, émietté au quinoa, herbes et saumon fumé* 15.00 €
- ✓ *Cubismes de bœuf « fin gras du Mézenc » et copeaux de foie gras condiments aigre doux, sauce moutarde violette à l'huile de noisette* 15.00 €
- ✓ *Ravioles de brochet aux écrevisses, bouillon de crustacés aux aromates* 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 €
- ✓ *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, compotée de fruits et jus balsamique à la framboise* 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 €
- ✓ Mitonnée de sauté de bœuf « Fin gras du Mézenc », façon tajine, semoule aux petits légumes 19.00 €
- ✓ Mignon de veau de pays poêlé, jus de viande, chartreuse de pomme de terre aux champignons, printanière de légumes 21.00 €
- ✓ Faux filet « Fin gras du Mézenc » cuit à la plancha, réduction de syrah, petits oignons, gratin de crozets aux asperges vertes, jambon serrano et copeaux de parmesan 21.00 €
- ✓ Filet de poisson (suivant l'arrivage), tatin de légumes confits à la provençale, sauce vierge aux agrumes 21.00 €
- ✓ Noix de saint jacques snackées, risotto et chutney mangue/ananas, émulsion au lait d'amande douce 29.00 €
- ✓ Paré de filet de bœuf de pays poêlé, (viande limousine boucherie Bayle à Grand Croix), son os à moelle au four 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 os à moelle au four et fondant de pommes de terre au lard, petits légumes 34.00 €
- ✓ Trilogie de pigeon: suprême rôti, caillette d'abattis, cuisse en pastilla, arlequin de légumes façon tian 29.00 €

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 €