



Mise en bouche



Cannelloni de bœuf mariné,  
caviar d'aubergines, tartare de tomates et tuile dentelle



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



Noisettes de râble de lapin farci aux olives,  
jus à la sarriette, tatin de légumes



Assiette de fromages ou  
Faisselle à la crème



Carpaccio d'ananas au citron vert, crémeux vanille,  
parfait glacé à la verveine « la vertueuse Yssingeaux »  
ou  
entremet pour événement

**Menu complet: 49 €**  
**Mise en bouche, 1 entrée, le plat, fromage et dessert: 43 €**

**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

\*\*\*

Transparence de tourteau, mousseline légère de légumes safranée,  
croustillant de gambas aux herbes

\*\*\*

Oeuf poché à la crème de morilles,  
royale de petits pois, asperges et copeaux de parmesan

\*\*\*

Emincé de magret de canard rôti, écrasée de rattes à l'huile de noisette  
et sel de Guérande, sauce émulsionnée au foie gras

\*\*\*

Assiette de fromages  
ou  
Faisselle à la crème

\*\*\*

Déclinaison autour des fruits rouges et du chocolat Weiss  
ou entremet pour événement

**Menu complet: 51 €**  
**Mise en bouche, 1 entrée, le plat, fromage et dessert: 45 €**

**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

\*\*\*

Foie gras de canard en duo,  
terrine et escalope poêlée aux fruits de saison et sa gaufrette

\*\*\*

Mi cuit de thon au citron vert et sésame torréfié,  
guacamole d'avocat et agrume, sablé à la tomate

\*\*\*

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: 57 €**

**Mise en bouche, 1 entrée, le plat, fromage et dessert: 50€**

**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  
Printemps—été 2019*

**Sandrine et Vincent MARCOUX**

**Hôtel Restaurant « Les FEUILLANTINES »**

**La Vialatte**

**43620 SAINT PAL DE MONS**

**☎ 04 71 75 63 25**

**✉ contact@lesfeillantines.com**

**www.lesfeillantines.com**