



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



Duo de bœuf,
terrine façon « pot au feu »,
tranche séché au sel de Guérande, légumes aigre doux



Filet de daurade Snaké, palet de butternut confit au balsamique,
purée de châtaigne, émulsion d'amande



Demi magret de canard rôti, cuisse confite en pastilla croustillante,
jus aux fruits noirs, légumes de saison



Assiette de fromages

ou

Faisselle à la crème



Brioche perdue façon tatin,
mousse légère au caramel de morilles et sa crème glacée

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

Tourbillon de foie gras,
terrîne « façon Opéra », cromesqui au pain d'épices et magret fumé

Royale de lentilles vertes du Puy aux queues de langoustines,
Œuf poché, mesclun de salade à l'huile de noisettes

Paré de mignon de veau de pays en croûte de cèpes,
jus de poêlage, légumes du moment

Assiette de fromages
ou
Faisselle à la crème

Coque croquante chocolat au lait et fruits exotiques, sorbet passion
ou
entremet pour évènement

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 deux façons,
terrines et escalope poêlée,
gaufrette et pomme granny smith au poivre de séchouan

Duo de noix de saint jacques et morille farcie,
risotto crémeux et son espuma

Le paré de filet de bœuf poêlé
(Viande limousine boucherie Bayle à Grand Croix),
Réduction de jus de syrah

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)

Briques croustillantes au jambon blanc et emmental

ou

Toasts au saumon fumé, bouquet de salade

🍷🍷🍷

Aiguillettes de poulet rôties, petit gratin dauphinois

🍷🍷🍷

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 2019-2020*

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**