



*Mise en bouche*



*Mi cuit de saumon, craquelin au sésame,  
miroir d'agrumes et crème aux herbes*



*Royale de champignons aux escargots persillés,  
crémeux de cèpes et sa tuile*



*Suprême de pintade rôti de Polignac,  
cuisse confite en pastilla, jus à l'huile de noisette, garniture du moment*



*Assiette de fromages*

*ou*

*Faisselle à la crème*



*Dôme vanille, confit de fruits exotiques  
et biscuit moelleux à la noisette, 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 : 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

\*\*\*

Tempura de queues de gambas,  
mousseline légère de légumes safranée, transparence de crabe et tourteau

\*\*\*

Croustillant de foie gras aux amandes,  
taboulé de lentilles vertes du Puy et griottes confites

\*\*\*

Mignon de veau gratiné aux cèpes,  
jus de poêlage et garniture de légumes du moment

\*\*\*

Assiette de fromages  
ou  
Faisselle à la crème

\*\*\*

Déclinaison de desserts autour du chocolat Weiss:  
en biscuit, mousse et crémeux

ou

entremet pour événement

**Menu complet: 52 €**  
**Mise en bouche, 1 entrée, le plat, fromage et dessert: 46 €**

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

- **Kir pétillant** au birlou et amuses bouches
- **Côtes du Rhône blanc** Pierre Solaire
- **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, terrine et escalope poêlée,  
gaufrette et pomme granny au poivre de séchouan

\*\*\*

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

\*\*\*

Le paré de filet de bœuf de pays  
(viande limousine de la 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: 58 €**

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

**Possibilité de formule avec l'apéritif,  
le vin, le café et mignardises: 20 € 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 2020/2021*

Sandrine et Vincent MARCOUX

Hôtel Restaurant « Les FEUILLANTINES »

La Vialatte

43620 SAINT PAL DE MONS

 **04 71 75 63 25**

 [contact@lesfeuillantines.com](mailto:contact@lesfeuillantines.com)