



Mise en bouche



Tarte fine aux noix de pétoncles marinées à la tomate  
et son gaspacho



Ouf poché à la crème de morilles,  
royale d'asperges vertes, copeaux de parmesan



Suprême de canette rôti,  
écrasée de rattes à l'huile de noisettes et sel de Guérande



Assiette de fromages

ou

Faisselle à la crème



Déclinaison autour des fruits rouges,  
Glace à la verveine « vertueuse Yssingeaux » et chocolat Weiss

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

\*\*\*

Sablé citron/framboises, nectar de fraises et son sorbet  
ou  
entremet pour évènement

**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  
Printemps –été 2020*

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)