

*Tous nos menus sont entièrement
faits maison*

*Délai minimum de commande:
48 heures à l'avance
dans la limite des stocks disponibles*

*Une fiche explicative vous sera donnée
lors du retrait*



Les Feuillantines

Menu de Pâques à emporter

Menu valable le 3- 4 et 5 avril 2021



Sandrine et Vincent MARCOUX

Hôtel Restaurant « Les FEUILLANTINES »

La Vialatte

43620 SAINT PAL DE MONS

☎ 04 71 75 63 25

 contact@lesfeuillantines.com

Menu à emporter:

2 formules:

Mise en bouche

1 entrée au choix + 1 plat au choix + le dessert

38 euros par personne

2 entrées + 1 plat au choix + le dessert

43 euros par personne

Mise en bouche:

transparence de crabe, pomme verte, crème d'avocats,
mousseline de légumes et tempura de gambas



Les entrées

Foie gras de canard maison en miroir de fraise / fleur de sureau,
pana cotta à la fève de tonka

ou

Noix de saint jacques snackées, fondant de morilles,
blanquette d'asperges au lard fumé



Les plats

Paré de cabillaud « Skrei » en croûte d'herbes du jardin,
coulis de homard

ou

Filet mignon de veau de pays (boucherie Bayle)
gratiné à la noisette, jus de veau corsé

Les légumes:

Soufflé de pomme de terre/topinambour
Printanière de légumes



Alliance chocolat blond « Weiss », fruits rouges et citron