

# Menu « Les Feuillantines »

Ce menu n'est pas servi les week-ends et jours fériés

**Attention, ce menu est cité à titre indicatif,  
il change régulièrement, nous consulter**

1 plat + 1 dessert ou 1 entrée + 1 plat: 22 €

1 entrée, 1 plat, 1 dessert: 25 €

1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert: 28 €

Crème de courgette au basilic,  
tomates cœur de bœuf et mozzarella marinée  
ou

Entrée du jour  
(servi uniquement les midis du lundi au jeudi)



Canard en deux façons: magret rôti et confit en samoussa,  
fricassée de rattes et légumes aux girolles

ou

Plat du jour  
(servi uniquement les midis du lundi au jeudi)

Les plats sont servis garnis



Fromage blanc faisselle  
ou

Assiette de fromages secs  
ou

Dessert du jour

Supplément de 2 euros 50 pour le choix dans la carte des desserts

## Menu « Le Boscalichet » : 36 €

Tourte de canard « Périgourdine » aux épices doux  
mesclun de salade au magret fumé

\*\*\*

Mignon d'agneau rôti,  
petits légumes « façon tajine », lingot de polenta

\*\*\*

Plateau de fromages ou Faisselle « bio » (Ferme « La fleur des prés » St Pal)

\*\*\*

Le choix dans la carte des desserts

### Menu enfant: 13 €

(servi au moins de 12 ans)

Bricks croustillantes au jambon et emmental ou toasts au saumon fumé  
et bouquet de salade

\*\*\*

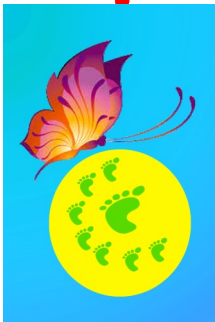
Aiguillettes de poulet rôties, petit gratin dauphinois

\*\*\*

Coupe de glace maison ou fondant moelleux au chocolat

Pour chaque menu enfant acheté,  
nous reversons 2 euros à l'association

Pas à Pas avec Lenny  
enfant de 11 ans originaire de Saint Pal



Par mesure de sécurité alimentaire,  
nous vous informons que nous utilisons les 14 produits  
allergènes dont la liste est disponible à la réception.  
(Décret N° 2015- 447 du 17 avril 2015)  
relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes



Les plats sont préparés sur place à partir de produits bruts

# Menu « Les Scuruils »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 40 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 47 €

## Les entrées

Mi-cuit de saumon, rémoulade de lentilles vertes du Puy,  
sablé et émulsion verveine

ou

Oeuf cocotte aux morilles et parmesan,  
finette grillée à la tapenade de champignons

ou

Terrine de foie gras de canard maison (Maison Rougié) (supplément 6 euros)  
confiture « Un brun gourmand » de Saint Victor Malescours, son petit pain

~~~~~

Cannellonis de joue de boeuf (de pays)  
braisés au saint Joseph et gratinés à l'estragon

ou

Poêlée d'escargots du Lignon (à Grazac) et champignons en persillade,  
risotto de pomme de terre et son écume

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées (supplément 6 euros)  
sablé aux amandes, compotée de fruits et jus balsamique à la mûre

~~~~~

## Les plats

Filet de poisson (suivant l'arrivage),  
légumes et céréales en barigoule, mousseline d'artichaut et son beignet

ou

Noisettes de filet de veau en croûte de cèpes,  
mousseline de pomme de terre aux champignons, jambon Serrano, jus de veau

ou

Pièce de boeuf du Limousin en deux façons: le rumsteak poêlé, la joue confite en croustillant,  
courge spaghetti au cantal et lardons, jus de braisage

~~~~~

Plateau de fromages ou Faisselle « bio » (Ferme « La fleur des prés » St Pal)

~~~~~

Le choix dans la carte des desserts

Prix nets

# Menu « Les Saint Martin »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 50€

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 57 €

Mise en bouche

\*\*\*

## Les entrées

Terrine de foie gras de canard maison (Maison Rougié)  
confiture « Un brun gourmand » de Saint Victor Malescours, son petit pain  
ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées  
sablé aux amandes, compotée de fruits et jus balsamique à la mûre

\*\*\*

La langoustine; queue croustillante aux herbes,  
cromesqui aux petits légumes et bisque safranée  
ou

Fricassée de ris de veau braisée en cocotte,  
petits oignons et légumes glacés au miel du Trifoulou (à Montregard 43)

\*\*\*

## Les plats

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

Le pigeon; poitrine snackée, la cuisse rôtie et confite en pastilla,  
jus de betterave acidulé, canapé de pain d'épices, étuvée de légumes  
ou

Paré de filet de bœuf de pays poêlé (Viande limousine boucherie Bayle à Grand Croix),  
son os à moelle au four, fondant de pommes de terre au lard et bille coulante à la forestière

\*\*\*

Plateau de fromages  
ou

Faisselle « bio »

(Ferme « La fleur des prés » St Pal)

\*\*\*

Le choix dans la carte des desserts

Prix nets

## La Carte

- ✓ Entrée du jour (servi uniquement les midis du lundi au jeudi) 12.00 €
- ✓ Tourte de canard « Périgourdine » aux épices douces, mesclun de salade au magret fumé 14.00 €
- ✓ Mi-cuit de saumon, rémoulade de lentilles vertes du Puy, sablé et émulsion verveine 15.00 €
- ✓ Œuf cocotte aux morilles et parmesan, finette grillée à la tapenade de champignons 15.00 €
- ✓ Cannellonis de joue de bœuf (de pays) braisés au saint Joseph et gratinés à l'estragon 15.00 €
- ✓ Poêlée d'escargots du Lignon (à Grazac) et champignons en persillade, risotto de pomme de terre et son écume 15.00 €
- ✓ La langoustine: queue croustillante aux herbes, cromesqui aux petits légumes et bisque safranée 20.00 €
- ✓ Fricassée de ris de veau braisée en cocotte, petits oignons et légumes glacés au miel du Trifoulou (à Montregard 43) 20.00 €
- ✓ Escalopes de foie gras de canard poêlées sablé aux amandes, compotée de fruits et jus balsamique à la mûre 26.00 €
- ✓ Terrine de foie gras de canard maison (Maison Rougié) confiture « Un brun gourmand » de Saint Victor Malescours, son petit pain 26.00 €
- ✓ Duo de foie gras de canard: terrine maison et escalope poêlée 26.00 €

## La Carte

### Les plats

- ✓ *Plat du jour (servi uniquement les midis du lundi au jeudi)* 15.00 €
- ✓ *Mignon d'agneau rôti,  
petits légumes « façon tajine », lingot de polenta* 19.00 €
- ✓ *Noisettes de filet de veau en croûte de cèpes,  
mousseline de pomme de terre aux champignons, jambon Serrano, jus de veau* 21.00 €
- ✓ *Pièce de bœuf du Limousin en deux façons: le rumsteack poêlé,  
la joue confite en croustillant, courge spaghetti au cantal et lardons, jus de braisage* 21.00 €
- ✓ *Filet de poisson (suivant l'arrivage),  
légumes et céréales en barigoule, mousseline d'artichaut et son beignet* 21.00 €
- ✓ *Duo de noix de saint jacques et morille farcie,  
risotto crémeux et son espuma* 29.00 €
- ✓ *Paré de filet de bœuf de pays poêlé, (viande limousine boucherie Bayle)  
son os à moelle au four et fondant de pommes de terre au lard, bille coulante à la forestière* 29.00 €
- ✓ *Paré de filet de bœuf de pays et son escalope de foie gras poêlée  
son os à moelle au four et fondant de pommes de terre au lard, bille coulante à la forestière* 34.00 €
- ✓ *Le pigeon: poitrine snackée, la cuisse rôtie et confite en pastilla,  
jus de betterave acidulé, canapé de pain d'épices, éturée de légumes* 29.00 €

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France

### Les fromages

- ✓ *Faisselle « bio » Ferme « la fleur des près » (Saint Pal de Mons)* 4.00 €
- ✓ *Plateau de fromages* 10.00 €

### Les desserts

- ✓ *Voir la carte des desserts* 10.00 €