

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 €

Thon « façon tataki »,
sucrine à la vinaigrette de sésame et avocat
ou

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



Suprême de pintade (Maison Yey à de Polignac) rôti,
fondant de pomme de terre au lard

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 €

Carpaccio de bœuf de pays,
copeaux de parmesan et légumes marinés

Noisettes d'agneau rôties au thym / citron,
confit de légumes, falafel aux herbes

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

Le choix dans la carte des desserts

Menu enfant: 13 €

(servi au moins de 12 ans)

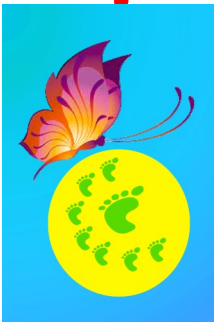
Bricks croustillantes au jambon et emmental ou toasts au saumon fumé
et bouquet de salade

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 €

Mi-cuit de saumon, gâteau de quinoa et tourteau,
pickles de légumes, condiment yuzu

ou

Noix de pétoncles marinées,
gaspacho de petits pois, sel de chorizo et son écume

ou

Terrine de foie gras de canard maison (Foie gras Rougier à Sarlat) (supplément 6 euros)
chutney fraise-rhubarbe du jardin, son petit pain

Raviole de volaille aux champignons,
escargots du Lignon et bouillon forestier

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées (supplément 6 euros)
sablé aux amandes, compotée de fruits et caramel de verveine

~~~~~

### Les plats

Filet de daurade cuit sur peau,  
pesto maison, pastilla à la provençale, brunoise de pomme de terre à l'huile d'olive

ou

Magret de canard rôti aux griottes,  
royale de légumes et samoussa de confit aux épices douces

ou

Faux filet de bœuf du Limousin « Label rouge » cuit à la plancha,  
béarnaise émulsionnée, fondant de pomme de terre à l'estragon et légumes glacés

~~~~~

Assiette de fromages

ou

Faïsselle ou Yaourt « bio » (Ferme « La fleur des prés » St Pal) ou sorbet maison

~~~~~

Le choix dans la carte des desserts

# 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 (Foie gras Rougier à Sarlat)  
chutney fraise-rhubarbe du jardin, son petit pain

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées  
sablé aux amandes, compotée de fruits et caramel de verveine

ou

Biscuit de homard, cassoulet de lentilles vertes du Puy aux gambas,  
et son émulsion



## Les plats

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

ou

Paré de filet de bœuf de pays poêlé (Viande limousine boucherie Bayle à Grand Croix),  
tatin d'échalottes, , brunoise de pomme de terre à l'huile d'olive et bille coulante à la forestière



Assiettes de fromages

ou

Faïsselle ou Yaourt « bio » (Ferme « La fleur des prés » St Pal) ou sorbet maison

ou

sorbet maison



Le choix dans la carte des desserts

# La Carte

## Les entrées

- ✓ Entrée du jour (servi uniquement les midis du lundi au jeudi) 12.00 €
- ✓ Carpaccio de bœuf de pays,  
copeaux de parmesan et légumes marinés 15.00 €
- ✓ Mi-cuit de saumon, gâteau de quinoa et tourteau,  
pickles de légumes, condiment yuzu 16.00 €
- ✓ Noix de pétoncles marinées,  
gaspacho de petits pois, sel de chorizo et son écume 16.00 €
- ✓ Raviole de volaille aux champignons,  
escargots du Lignon et bouillon forestier 16.00 €
- ✓ Biscuit de homard, cassoulet de lentilles vertes du Puy aux gambas,  
et son émulsion 20.00 €
- ✓ Terrine de foie gras de canard maison (Foie gras Rougier à Sarlat)  
chutney fraise- rhubarbe du jardin , son petit pain 26.00 €
- ✓ Escalopes de foie gras de canard poêlées  
sablé aux amandes, compotée de fruits et caramel de verveine 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 €
- ✓ *Noisettes d'agneau rôties au thym/citron, confit de légumes, falafel aux herbes* 20.00 €
- ✓ *Filet de daurade cuit sur peau, pesto maison, pastilla à la provençale, brunoise de pomme de terre à l'huile d'olive* 22.00 €
- ✓ *Magret de canard rôti aux griottes, royale de légumes et samoussas de confit aux épices douces* 22.00 €
- ✓ *Faux filet de bœuf du Limousin « Label rouge » cuit à la plancha, béarnaise émulsionnée, fondant de pomme de terre à l'estragon et légumes glacés* 22.00 €
- ✓ *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) tatin d'échalottes, brunoise de pommes de terre à l'huile d'olive et bille coulante à la forestière* 29.00 €
- ✓ *Paré de filet de bœuf de pays et son escalope de foie gras poêlée tatin d'échalottes, brunoise de pommes de terre à l'huile d'olive et bille coulante à la forestière* 35.00 €

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France

### Les fromages

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

Les desserts Voir le carte des desserts

10.00 €