



Les Feuillantines

Menus de groupe

Repas de famille

*Pour les repas de plus de 10 personnes,
nous vous demandons de choisir le menu à l'avance*

A très bientôt « aux Feuillantines »

Mise en bouche, 1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 44 €

Mise en bouche, 2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 51 €

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

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

Le choix dans la carte des desserts

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



Le choix dans la carte des desserts ou entremet

Possibilité d'un entremet dans une trilogie de dessert:
Supplément 2 euros 50 par personne

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

- **Kir pétillant** à la myrtille et amuses bouches
- **Viognier d'Ardèche Maison Arsac**
- **Côtes du Roussillon « L'Authentique »** (Domaine Lafage)

(1 bouteille pour 3 personnes, blanc et rouge confondus)

**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 »**
Cuvée Mat'lo 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 2021*

Sandrine et Vincent MARCOUX

Hôtel Restaurant « Les FEUILLANTINES »

La Vialatte

43620 SAINT PAL DE MONS

 **04 71 75 63 25**

 contact@lesfeuillantines.com