

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 €

*Cocotte de ris de veau
et carottes glacées au miel
ou*

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



*Blanquette à l'ancienne et cèpes,
pilaf de crozets et petits légumes*

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 3 euros pour le choix dans la carte des desserts

Menu « Le Boscalichet » : 37 €

Cromesquis de boudin noir,
écrasé de topinambour, chutney fraise/rhubarbe



Aiguillettes de canard snackées,
jus au vinaigre de cidre, boulangère de courge



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 13 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 : 41 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 48 €

Les entrées

Omble chevalier confit au citron, vinaigrette de lentilles à la pomme verte,
écume de betterave

ou

Oeuf parfait aux morilles, soufflé de volaille aux champignons,
copeaux de parmesan et jambon fumé

ou

Risotto de courge butternut, poêlée d'escargots du Lignon,
émulsion de riz basmati

ou

Pressé de foie gras de canard maison (Foie gras Rougié à Sarlat) (supplément 6 euros)
condiments, gel exotique et son petit pain

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées (supplément 6 euros)
gaufre aux saveurs « spéculos », confit de fruits et caramel de verveine



Les plats

Dos de cabillaud demi-sel, brunoise de légumes façon potée,
boulgour, fumet de poisson légèrement crémé

ou

Filet mignon de veau de pays, chapelure à la noisette,
pomme de terre macaire aux cèpes, jus de poêlage

ou

Trilogie de gibier: paré de biche rôti, effiloché de cerf façon carbonade
et saucisse de sanglier, déclinaison de légumes de saison



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

Prix nets

Menu « Les Saint Martin »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 51€

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 58 €

Mise en bouche

Les entrées

Pressé de foie gras de canard maison (Foie gras Rougié à Sarlat)
condiments, gel exotique et son petit pain

ou

Langoustine en deux façons:
raviole fondante au bouillon de légumes, queue croustillante à l'aneth

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées,
gaufre aux saveurs « spéculos », confit de fruits et caramel de verveine

Les plats

Noix de saint jacques gratinées aux agrumes,
pilaf de céréales, méli mélo de carottes et hollandaise à l'orange

ou

Paré de filet de bœuf du Limousin poêlé (Viande limousine boucherie Bayle à Grand Croix),
fondant de pomme de terre au potimarron, jus et bille coulante aux morilles

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 €
- ✓ Cromesquis de boudin noir,
écrasé de topinambour, chutney fraise/rhubarbe 15.00 €
- ✓ Œuf parfait aux morilles, soufflé de volaille aux champignons,
copeaux de parmesan et jambon fumé 16.00 €
- ✓ Risotto de courge butternut, poêlée d'escargots du Lignon,
émulsion de riz basmati 16.00 €
- ✓ Omble chevalier confit au citron, vinaigrette de lentilles à la pomme verte,
écume de betterave 16.00 €
- ✓ Langoustine en deux façons: 20.00 €
raviole fondante au bouillon de légumes, queue croustillante à l'aneth
- ✓ Pressé de foie gras de canard maison (Foie gras Rougié à Sarlat) 26.00 €
condiments, gel exotique et son petit pain
- ✓ Escalopes de foie gras de canard poêlées 26.00 €
gaufre aux saveurs « spéculos » confit de fruits et caramel de verveine
- ✓ Duo de foie gras de canard: 26.00 €
terraine maison et escalope poêlée

La Carte

Les plats

- ✓ *Plat du jour* (servi uniquement les midis du lundi au jeudi) 15.00 €
- ✓ *Aiguillettes de canard snackées,
jus au vinaigre de cidre, boulangère de courge* 20.00 €
- ✓ *Dos de cabillaud demi sel, brunoise de légumes façon potée,
boulgour, fumet de poisson légèrement crémé* 22.00 €
- ✓ *Filet mignon de veau de pays, chapelure à la noisette,
pommes de terre macaire aux cèpes, jus de poêlage* 22.00 €
- ✓ *Trilogie de gibier: paré de biche rôti, effiloché de cerf façon carbonnade,
saucisse de sanglier, déclinaison de légumes de saison* 22.00 €
- ✓ *Noix de saint jacques gratinées aux agrumes,
pilaf de céréales, méli mélo de carottes et hollandaise à l'orange* 30.00 €
- ✓ *Paré de filet de bœuf du Limousin poêlé, (boucherie Bayle a Grand Croix)
fondant de pomme de terre au potimarron, jus et bille coulante aux morilles* 30.00 € ,
- ✓ *Paré de filet de bœuf de pays et son escalope de foie gras poêlée
fondant de pomme de terre au potimarron, jus et bille coulante aux morilles* 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 €