



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 : 45 €

Mise en bouche, 2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 52 €

Mise en bouche

Les entrées

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

ou

Œuf 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 macaïre 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

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

Possibilité d'un entremet dans une trilogie de dessert:

Supplément 3 euros 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
Automne – hiver 2021-2022*

Sandrine et Vincent MARCOUX

Hôtel Restaurant « Les FEUILLANTINES »

La Vialatte

43620 SAINT PAL DE MONS

☎ 04 71 75 63 25

 contact@lesfeuillantines.com