



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 : 46 €

Mise en bouche, 2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 53 €

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

Palet crémeux d'escargots d'Yssi en persillade (escargots élevés à Yssingeaux),
étuvée de légumes et coulis d'herbes

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

Filet de daurade snacké, caviar de légumes à la provençale,
tempura de courgettes, sauce vierge tomatée

ou

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

ou

Duo de bœuf Fin gras du Mézenc: Rumsteack poêlé et joue confite « façon bœuf / carottes »
émulsion de petits pois et jus de viande

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 : 52€

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 59 €

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

Poêlée de noix de saint jacques sur fondue de poireaux au curry breton,
risotto truffé et son émulsion légère

ou

Paré de filet de bœuf du Limousin (Boucherie Bayle à Grand Croix),
écrasé de rattes à l'huile de noisette, bille coulante à la forestière, jus corsé



Assiettes de fromages

ou

Faisselle 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 : 18 € 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: 21 € 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)

Croque monsieur au jambon et emmental

ou

petite charcuterie et bouquet de salade



Filet de poulet rôti, pommes dauphines maison



Coupe de glace maison ou fondant moelleux au chocolat

**Toutes nos viandes bovines, porcines, ovines et les volailles
sont d'origine France**

*Les animaux ne sont pas acceptés dans
la salle de restaurant*

*Menus de groupe
Printemps été 2022*

Sandrine et Vincent MARCOUX

Hôtel Restaurant « Les FEUILLANTINES »

La Vialatte

43620 SAINT PAL DE MONS

 **04 71 75 63 25**

 contact@lesfeuillantines.com