

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: 23 €

1 entrée, 1 plat, 1 dessert: 26 €

1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert: 30 €

*Crème de courgettes glacée au pistou,
burrata et légumes marinés
ou*

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



*Emincé de quasi de veau de pays au thym citron,
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, champignons persillés*

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 » : 38 €

Carpaccio de bœuf (*Blason Prestige, du Limousin*),
copeaux de parmesan et légumes marinés



Le filet de canard rôti (*Maison Vey à Polignac*),
jus au vinaigre de myrtilles, polenta



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)

Croque monsieur au jambon et emmental ou
petite charcuterie et bouquet de salade



Filet de poulet rôti, pommes dauphines maison



Coupe de glace ou fondant moelleux au chocolat

Pour chaque menu enfant acheté, nous reversons 2 euros à
l'association Pas à Pas avec Lenny
enfant de 14 ans originaire de Saint Pal

(cet argent récolté participe au financement de thérapies)



Les plats sont préparés sur place à partir de produits bruts

Menu « Les Scurouils »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 42 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 49 €

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

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 macaire aux cèpes, jus de poêlage

ou

Duo de bœuf (Blason Prestige du Limousin): 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

Menu « Les Saint Martin »

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

La Carte

Les entrées

- ✓ Entrée du jour (servi uniquement les midis du lundi au jeudi) 13.00 €
- ✓ Carpaccio de Boeuf (Blason Prestige, du Limousin), copeaux de parmesan, et légumes marinés 16.00 €
- ✓ Omble chevalier confit au citron, vinaigrette de lentilles à la pomme verte, écume de betterave 17.00 €
- ✓ Œuf parfait aux morilles, soufflé de volaille aux champignons, copeaux de parmesan et jambon fumé 17.00 €
- ✓ Palet crémeux d'escargots d'Yssi en persillade (escargots élevés à Yssingeaux), étuvée de légumes et coulis d'herbes 17.00 €
- ✓ Langoustine en deux façons: raviole fondante au bouillon de légumes, queue croustillante à l'aneth 21.00 €
- ✓ Pressé de foie gras de canard maison (Fois gras Rougié à Sarlat) condiments, gel exotique et son petit pain 27.00 €
- ✓ Escalopes de foie gras de canard poêlées gaufre aux saveurs « spéculos » confit de fruits et caramel de verveine 27.00 €
- ✓ Duo de foie gras de canard: terrine maison et escalope poêlée 27.00 €

La Carte

Les plats

- ✓ Plat du jour (servi uniquement les midis du lundi au jeudi) 16.00 €
- ✓ Filet de canard (Maison Yey à Polignac), jus au vinaigre de myrtilles, polenta 21.00 €
- ✓ Filet de daurade snacké, caviar de légumes à la provençale, tempura de courgettes, sauce vierge tomatée 23.00 €
- ✓ Filet mignon de veau de pays, chapelure à la noisette, pommes de terre macaire aux cèpes, jus de poêlage 23.00 €
- ✓ Duo de bœuf (Blason Prestige, Du Limousin): rumsteak poêlé et joue confite « façon bœuf/carottes », émulsion de petits pois et jus de viande 23.00 €
- ✓ Poêlée de noix de saint jacques sur fondue de poireaux au curry breton, risotto truffé et son émulsion légère 31.00 €
- ✓ Paré de filet de bœuf du Limousin (boucherie Bayle a Grand Croix) écrasée de rattes à l'huile de noisette, bille coulante à la forestière, jus corsé 31.00 €
- ✓ Paré de filet de bœuf de pays et son escalope de foie gras poêlée écrasé de rattes à l'huile de noisette, bille coulante à la forestière, jus corsé 36.00 €

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 11.00 €

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