

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: 32 €

Raviole de crustacés,
julienne de légumes et bouillon à l'américaine
ou

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



Déclinaison de cochon:
bavette rôtie, poitrine confite et boudin aux pommes

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 enfant: 13 €

(servi au moins de 12 ans)



Croque monsieur au jambon et emmental
ou
petite charcuterie

Les entrées sont accompagnées d'un bouquet de salade



Steak haché du boucher (Maison Bayle)
Rapée de pomme de terre



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

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



Toutes nos entrées, plats et desserts sont préparés sur place
à partir de produits bruts

Menu « Les Scuruils »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 44 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 51 €

Les entrées

Truite de montagne en gravelax et sa rilette,
pickles d'automne et houmous de lentilles

ou

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

ou

Risotto de courge butternut, poêlée d'escargots d'Yssi (élevés à Yssingeaux),
écume de riz basmati

ou

Pressé de foie gras de canard maison (Foie gras Rougié à Sarlat) (supplément 7 euros)
condiments, gel exotique et son petit pain aux noix

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées (supplément 7 euros)
gaufre aux saveurs « spéculos », compotée de fruits et caramel de verveine



Les plats

Duo de cabillaud : paré confit au four, son parmentier à l'huile d'olive,
crème à l'ail noir et coulis d'herbes

ou

Filet de pigeonneau poêlé, cuisse en caillette,
soufflé de carottes aux zestes d'orange, écrasé de marrons d'Ardèche

ou

Veau de pays en deux façons:
quasi en cuisson douce, estouffade et crozets aux cèpes, 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 : 54€

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 64 €

Mise en bouche

Les entrées

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

ou

Cannellonis de homard gratinés à l'estragon,
royale de crustacés et son cromesqui

ou

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

Les plats

Noix de saint jacques snackées sur risotto de petit épeautre du Velay au curry,
croustillant de boudin noir, émulsion au lait d'amande

ou

Filet de bœuf du Limousin poêlé (Boucherie Bayle à Grand Croix),
macaire de pomme de terre truffée, « feueillantine » aux champignons, 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 €
- ✓ Truite de montagne en gravelax et sa rillette,
pickles d'automne et houmous de lentilles 18.00 €
- ✓ Pressé de foie gras de canard maison (Foie gras Rougié à Sarlat)
condiments, gel exotique et son petit pain aux noix 27.00 €
- ✓ Œuf parfait aux morilles, soufflé de volaille aux champignons,
copeaux de parmesan et jambon fumé 18.00 €
- ✓ Risotto de courge butternut, poêlée d'escargots d'Yssi (élevés à Yssingeaux),
écume de riz basmati 18.00 €
- ✓ Cannellonis de homard gratinés à l'estragon,
royale de crustacés et son cromesquis 25.00 €
- ✓ Escalopes de foie gras de canard poêlées
gaufre aux saveurs « spéculos » compotée 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 €
- ✓ Duo de cabillaud: paré confit au four,
son parmentier à l'huile d'olive, crème à l'ail noir et coulis d'herbes 24.00 €
- ✓ Filet de pigeonneau poêlé, cuisse en caillette,
soufflé de carottes aux zestes d'orange, écrasé de marrons d'Ardèche 24.00 €
- ✓ Veau de pays en deux façons: quasi en cuisson douce,
estouffade et crozets aux cèpes, légumes de saison 24.00 €
- ✓ Noix de saint jacques snackées sur risotto de petit épeautre du Velay au curry,
croustillant de boudin noir, émulsion au lait d'amande 32.00 €
- ✓ Filet de bœuf du Limousin poêlé (boucherie Bayle a Grand Croix)
macaire de pomme de terre truffée, « feueillantine » aux champignons, jus corsé 32.00 €
- ✓ Paré de filet de bœuf du Limousin et son escalope de foie gras poêlée
(boucherie Bayle a Grand Croix)
macaire de pomme de terre truffée, « feueillantine » aux champignons, jus corsé 39.00 €

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