



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 : 48 €

Mise en bouche, 2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 55 €

Mise en bouche

Les entrées

Omble 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

Faisselle 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 : 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, « feillantine » 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

**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*

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

**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
Autome hiver 2022-2023*

Sandrine et Vincent MARCOUX

Hôtel Restaurant « Les FEUILLANTINES »

La Vialatte

43620 SAINT PAL DE MONS

 **04 71 75 63 25**

 contact@lesfeuillantines.com