

A LA CARTE

Les entrées ou plats à la carte
sont servis sans amuses bouches

◀ Amuses bouches: 3 par personne **5 €**

Les entrées froides

◀ Miroir aux deux saumons
mousse de légumes au safran et quinoa **11€**

◀ Pressé de foie gras de canard maison,
chutney de fruits et son petit pain **16€**

Les entrées chaudes

◀ Filet de daurade rôti sur peau,
étuvée de carottes aux agrumes **15€**

◀ Lasagnes de homard gratinées aux herbes,
julienne de légumes **17€**

Les plats chauds (servis avec 2 garnitures de légumes)

◀ Pavé de biche poêlé,
sauce grand veneur aux cranberries **19€**

◀ Suprême de chapon mijoté aux morilles **21€**

◀ Filet de daurade rôti sur peau,
étuvée de carottes aux agrumes **19€**

◀ Lasagnes de homard gratinées aux herbes,
julienne de légumes **21 €**

LES DESSERTS: 8 €

Pour plus de facilités,
nous vous recommandons de choisir
le même menu pour l'ensemble des convives

Délai minimum de commande
48 heures à l'avance

Merci de commander de préférence
le matin ou sur notre boîte mail:
contact@lesfeillantines.com

dans la limite des stocks disponibles

Tous nos menus sont entièrement
faits maison

Sandrine et Vincent MARCOUX

Hôtel Restaurant

« Les Feuillantines »

La Vialatte

43620 Saint Pal de Mons

☎ **04 71 75 63 25**

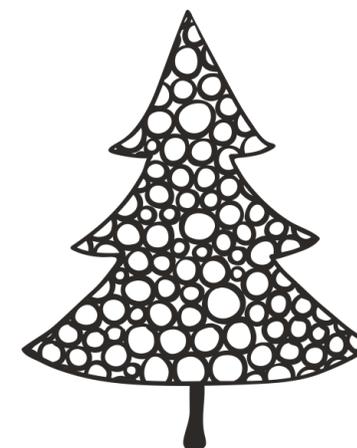
✉ contact@lesfeillantines.com
www.lesfeillantines.com



Les Feuillantines

Menus à emporter
de fin d'année

2022



Menu à 38 €

Amuses bouches

Miroir aux deux saumons;
mousse de légumes au safran et quinoa

Filet de daurade rôti sur peau
étuvée de carottes aux agrumes
(entrée chaude)

Paré de biche poêlé,
sauce grand veneur aux cranberries
garniture de légumes

Dessert au choix:

Dôme au chocolat « Weiss Atirao »
cœur vanille et croustillant feuilletine
ou

Triangle aux saveurs du Yelay;
framboise et verveine « La Vertueuse », biscuit amande

Chaque dessert est servi avec sa verrine
ananas, citron vert et chantilly chocolat blanc

1 Entrée + 1 plat + 1 dessert : 33 €

Garniture de légumes:

Pommes dauphines Maison
et
Fondant de courges et marrons

Menu enfant: 13 euros (servi sans amuse bouche)

Toasts de foie gras de canard

Aiguillettes de chapon rôties
Pommes dauphines Maison

Gâteau croustillant au chocolat

Ces menus à emporter sont prêts à servir
et sont faciles à faire réchauffer,

Aucun contenant n'est à rapporter.

Une notice de cuisson est donnée
le jour du retrait

Menu à 47 €

Amuses bouches

Pressé de foie gras de canard maison,
chutney de fruits et son petit pain

Lasagnes de homard gratinées aux herbes,
julienne de légumes
(entrée chaude)

Suprême de chapon mijoté aux morilles,
garniture de légumes

Dessert au choix:

Dôme au chocolat « Weiss Atirao »
cœur vanille et croustillant feuilletine
ou

Triangle aux saveurs du Yelay;
framboise et verveine « La Vertueuse », biscuit amande

Chaque dessert est servi avec sa verrine
ananas, citron vert et chantilly chocolat blanc

1 Entrée + 1 plat + 1 dessert : 42 €