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 : 49 €
Mise en bouche, 2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 56 €

Mise en bouche

Les entrées

Trilogie de poisson: truite marinée, mi cuit de thon et émietté de saumon aux agrumes,
chantilly de cresson de fontaine, tapenade de lentilles

ou

Œuf parfait aux jambon fumé, printanière de légumes et asperges,
vinaigrette de morilles

ou

Biscuit de volaille aux escargots d'Yssi (élevés à Yssingeaux),
quinoa « façon couscous », jus aux herbes

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 : pavé confit au four, son parmentier à l'huile d'olive,
crème à l'ail noir et coulis d'herbes

ou

Le bœuf « fin gras du Mézenc » poêlé, effiloché de jarret, émulsion de carottes à la cistre et crumble,
réduction de vin d'Ardèche, champignons « bio » de saint Hostien en persillade

ou

Agneau en deux façons; noisettes rôties à basse température, épaule croustillante façon tajine,
confit provençal, falafel aux petits pois, sauce vierge aux olives

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 : 55€
2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 65 €

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, « feuillantine » 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 : 19 € par personne

- **Kir pétillant** à la myrtille et amuses bouches
- **Viognier d'Ardèche** (Cave de Lablachère)
- **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: 22 € par personne

- **Le cocktail au choix** et ses amuses bouches
- **Côtes du Roussillon blanc le Centenaire** (Domaine Lafage)
- **Croze Hermitage « Les Jalets »**
  Domaine Jaboulet

(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
Printemps été 2023

Sandrine et Vincent MARCOUX

Hôtel Restaurant « Les FEUILLANTINES »
La Vialatte
43620 SAINT PAL DE MONS

☎ 04 71 75 63 25

contact@lesfeuillantines.com