

A LA CARTE

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

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

Les entrées froides

← Saumon en 2 façons : mariné aux agrumes, rillette en rémoulade, chantilly à l'aneth et sablé aux lentilles **12€**

← Pressé de foie gras de canard maison, chutney de fruits et son petit pain **17€**

Les entrées chaudes

← Tartelette fine « façon mousseline » aux champignons, crème veloutée forestière au foie gras **15€**

← Escalope de foie gras de canard et filets de caille poêlés, chutney de fruits aux épices de Noël et sa gaufrette **17€**

← Soufflé de langoustine aux petits légumes, noix de saint jacques snackées, bisque homardine **17€**

Les plats chauds (servis avec 2 garnitures de légumes)

← Emincé de magret de canard en cuisson douce, jus grand veneur aux aïrelles **19€**

← Filet de chapon aux morilles **21€**

← Filet de daurade sauvage rôti sur peau, étuvée de légumes, risotto truffé, sauce américaine **20€**

← Soufflé de langoustine aux petits légumes, noix de saint jacques snackées, bisque homardine **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

2023



Menu à 39 €

Amuses bouches

Saumon en deux façons : mariné aux agrumes,
rilette en rémoulade, chantilly à l'aneth
et sablé aux lentilles

Tartelette fine « façon mousseline » aux champignons,
crème veloutée forestière au foie gras
(entrée chaude)

Emincé de magret de canard en cuisson douce,
jus grand veneur aux aïrelles
garniture de légumes

Dessert au choix:

Lingot croustillant au chocolat Weiss et perles de fruits
ou
Entremet croquant poire/caramel

Chaque dessert est servi avec sa verrine
« façon Mont Blanc » (myrtilles et marrons)
et brisures de spéculos

1 Entrée + 1 plat + 1 dessert : 34 €

Garniture de légumes:

Ecrasé de pomme de terre aux cèpes
et
Fondant de courges butternut aux marrons

Menu enfant : 15 euros (servi sans amuse bouche)

Toasts de saumon mariné maison

Aiguillettes de chapon rôties
Ecrasé de pomme de terre

Tartelette 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 48 €

Amuses bouches

Escalope de foie gras de canard et
filets de caille poêlés, chutney de fruits
aux épices de Noël et sa gaufrette

Soufflé de langoustines aux petits légumes,
noix de saint jacques snackées, bisque homardine
(entrée chaude)

Filet de chapon aux morilles,
garniture de légumes

Dessert au choix:

Lingot croustillant au chocolat Weiss et perles de fruits
ou
Entremet croquant poire/caramel

Chaque dessert est servi avec sa verrine
« façon Mont Blanc » (myrtilles et marrons)
et brisures de spéculos

1 Entrée + 1 plat + 1 dessert : 43 €