

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: 24 €

1 entrée, 1 plat, 1 dessert: 27 €

1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert: 33 €

*Focaccia toasté au pesto
et jambon speck, bouquet de salade
ou*

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



*Hachis parmentier de boeuf (origine France)
Purée de butternut
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

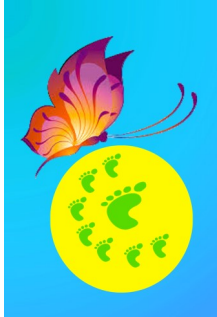


Steak haché du boucher (Maison Bayle)
Rapée de pomme de terre



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 Scurouils »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 46 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 53 €

Les entrées

Gâteau de crabe et gambas au quinoa,
miroir passion, bavaroise de bisque et pickles de légumes

ou

Oeuf parfait aux champignons de Saint Hostien (culture biologique)
sauce veloutée au foie gras, morilles et copeaux de parmesan

ou

Risotto de pomme de terre aux escargots d'Yssi (élevés à Yssingeaux),
lard fumé et espuma 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 »,
pommes et framboises en compotée, crème de balsamique aux fruits rouges



Les plats

Le filet d'omble chevalier confit, petits farcis de courgettes au caviar de légumes,
émulsion d'asperges vertes, jus perlé aux noisettes

ou

Le bœuf « fin gras du Mézenc » en deux façons: émincé de rumsteak poêlé, jus corsé,
effiloché de jarret et mousseline de pomme de terre, confit de carottes au miel de pays

ou

Le veau de pays : filet mignon poêlé aux champignons et sa quenelle,
polenta aux cèpes



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

Menu « Les Saint Martin »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 56 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 66 €

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

Raviole de ris de veau aux morilles et légumes de saison,  
infusion de champignons

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées, gaufre aux saveurs « spéculos »,  
pommes et framboises en compotée, crème de balsamique aux fruits rouges

~~~~~

Les plats

La langoustine et la lotte :
ballottine soufflée, queue de langoustine croustillante, risotto safrané,
médaillon de lotte et sauce homardine

ou

Le bœuf du Limousin : filet poêlé (boucherie Bayle à Grand Croix),
écrasé de pomme de terre truffé, bille coulante à la forestière, jus corsé

~~~~~

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

La Carte

Les entrées

- ✓ Entrée du jour servi uniquement du lundi au jeudi) hors jours fériés 13.00 €
- ✓ Gâteau de crabe et gambas au quinoa, miroir passion, bavaroise de bisque et pickles de légumes 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 champignons de Saint Hostien (culture biologique) sauce reloutée au foie gras, morilles et copeaux de parmesan 18.00 €
- ✓ Risotto de pomme de terre aux escargots d'Yssi (élevés à Yssingaux), lard fumé et espuma aux herbes 18.00 €
- ✓ Raviole de ris de veau aux morilles et légumes de saison, infusion de champignons 25.00 €
- ✓ Escalopes de foie gras de canard poêlées, gaufre aux saveurs « spéculos », pommes et framboises en compotée, crème de balsamique aux fruits rouges 27.00 €
- ✓ Duo de foie gras de canard: terrine maison et escalope poêlée 27.00 €

La Carte

Les Plats

- ✓ Plat du jour 16.00 €
16.00 €
- ✓ Le filet d'omble chevalier confit, petits farcis de courgettes au caviar de légumes, émulsion d'asperges vertes, jus perlé aux noisettes 24.00 €
- ✓ Le bœuf « Fin gras du Mézenc » en deux façons: émincé de rumsteak poêlé, jus corsé, effiloché de jarret et mousseline de pomme de terre, confit de carottes au miel de pays 24.00 €
- ✓ Le veau de pays : filet mignon poêlé aux champignons et sa quenelle, sauce aux cèpes, polenta aux cèpes 24.00 €
- ✓ La langoustine et la lotte : ballotine soufflée, queue de langoustine croustillante, risotto safrané, médaillon de lotte et sauce homardine 32.00 €
- ✓ Le bœuf du Limousin : filet poêlé, (boucherie Bayle à Grand Croix) écrasé de pomme de terre truffée, bille coulante à la forestière, jus corsé 32.00 €
- ✓ Le bœuf du Limousin : filet poêlé, (boucherie Bayle à Grand Croix) et son escalope de foie gras poêlée, écrasé de pomme de terre truffée, bille coulante à la forestière, 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

12.00 €

Toutes nos viandes bovines, porcines, ovines et les volailles sont d'origine France

Toutes nos viandes bovines, porcines, ovines et les volailles sont d'origine France