



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 : 50 €

Mise en bouche, 2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 57 €

Mise en bouche

Les entrées

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

ou

Œuf 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

Faïsselle 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 : 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

Faïsselle ou Yaourt « bio » (Ferme « La fleur des prés » St Pal) ou sorbet maison

Le choix dans la carte des desserts

Prix nets

Prix nets

**Possibilité de formule avec l'apéritif,
le vin, le café et mignardises : 19 € par personne**

- **Kir pétillant** à la mûre 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: 23 € 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: NP € (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

Automne hiver 2023-2024

Sandrine et Vincent MARCOUX

Hôtel Restaurant « Les FEUILLANTINES »
La Vialatte

 **04 71 75 63 25**

 contact@lesfeuillantines.com
www.lesfeuillantines.com