

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 €

Pain focaccia toasté au jambon speck,
caviar de tomates et grana padano
ou

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



Emincé de magret de canard rôti, samoussa d'effiloché de confit,
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, jus balsamique
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

Prix nets

Menu enfant: 14 €

(servi au moins de 12 ans)

Ouf cocotte au jambon blanc
ou
petite charcuterie



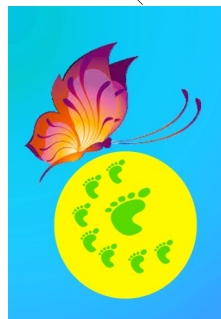
Aiguillettes de poulet « façon nuggets » faits maison
écrasé de pomme de terre



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
ado de 16 ans originaire de Saint Pal

(cet argent récolté participe au financement de thérapies)



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 Ecureuils »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : **48 €**

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

Les entrées

Tarte fine sablée aux asperges,
mi cuit de saumon et son espuma

ou

Oeuf parfait de la Ferme de Prunières (Saint Pal de Mons)
crèmeux de petits pois et légumes primeurs, copeaux de fromage de brebis

ou

Lasagne de bœuf « Fin gras du Mézenc »
pépité de foie gras, sauce aigre douce

ou

Pressé de foie gras de canard maison (supplément 7 euros)
condiments, gel exotique et son petit pain aux fruits

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées (supplément 7 euros), gaufre aux saveurs « spéculos »,
pommes et mangues en compotée, jus de passion

~~~~~

## Les plats

Le cabillaud confit à basse température,  
ravioles de légumes de saison, pignons de pin et bouillon au pistou

ou

Le bœuf « Fin gras du Mézenc » : rumsteak poêlé,  
cromesqui façon parmentier, légumes, confit d'oignons et jus de bœuf

ou

Filet mignon de veau de Haute Loire : gratiné aux noisettes,  
moelleux de champignons et son émulsion, mousseline de légumes

~~~~~

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

# Menu « Les Saint Martin »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 58 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 68 €

Mise en bouche



## Les entrées

Pressé de foie gras de canard maison  
condiments, gel exotique et son petit pain aux fruits

ou

Queues de gambas en tempura, mousseline de choux fleurs,  
émulsion de maïs au curry et petits légumes

ou

Crème de ris de veau et morilles,  
arlequin de carottes, chausson aux champignons

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées, gaufre aux saveurs « spéculos »,  
pommes et mangues en compotée, jus de passion



## Les plats

Noix de saint jacques snackées, quenelle soufflée aux écrevisses,  
risotto de lentilles corail (Maison Sabarot), bisque crémeuse

ou

Le bœuf du Limousin : filet poêlé (boucherie Bayle à Grand Croix),  
écrasé de pomme de terre truffé, bûlle 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 €
- ✓ Tarte fine sablée aux asperges,  
mi cuit de saumon et son espuma 19.00 €
- ✓ Pressé de foie gras de canard maison  
condiments , gel exotique et son petit pain aux fruits 28.00 €
- ✓ Œuf parfait fermier de la ferme de Prunières (Saint Pal de Mons)  
crèmeux de petits pois et légumes primeurs, copeaux de fromage de brebis 19.00 €
- ✓ Lasagne de bœuf « Fin gras du Mézenc »  
pépîte de foie gras, sauce aigre doux 19.00 €
- ✓ Queues de gambas en tempura, mousseline de choux fleurs,  
émulsion de maïs au curry et petits légumes 26.00 €
- ✓ Crème de ris de veau et morilles,  
arlequin de carottes, chausson aux champignons 26.00 €
- ✓ Escalopes de foie gras de canard poêlées, gaufre aux saveurs  
« spéculos », pommes et mangues en compotée, jus de passion 28.00 €
- ✓ Duo de foie gras de canard: terrine maison et escalope poêlée 28.00 €

# La Carte

## Les Plats

- ✓ Plat du jour (servi uniquement du lundi au jeudi) hors jours fériés 16.00 €
- ✓ Le cabillaud confit à basse température,  
raviolas de légumes de saison, pignons de pins et bouillon au pistou 25.00 €
- ✓ Le bœuf « Fin gras du Mézenc » : rumsteak poêlé  
cromesqui façon parmentier, légumes, confit d'oignons et jus de bœuf 25.00 €
- ✓ Filet mignon de veau de Haute Loire : gratiné aux noisettes,  
moelleux de champignons et son émulsion, mousseline de légumes 25.00 €
- ✓ Noix de saint jacques snackées, quenelle soufflée aux écrevisses,  
risotto de lentilles corail (Maison Sabarot), bisque crémeuse 33.00 €
- ✓ Le bœuf du Limousin : filet poêlé, (boucherie Bayle à Grand Croix)  
écrasé de pomme de terre truffée, bûche coulante à la forestière, jus corsé 33.00 €
- ✓ Le bœuf du Limousin : filet poêlé, (boucherie Bayle à Grand Croix) et  
son escalope de foie gras poêlée, écrasé de pomme de terre truffée,  
bûche coulante à la forestière, jus corsé 40.00 €

## Les fromages

- ✓ Faisselle « bio » Ferme « la fleur des prés » (Saint Pal de Mons) 4.00 €
- ✓ Assiette de fromages (3 morceaux) 12.00 €

## Les desserts Voir le carte des desserts

12.00 €

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

## Les desserts

- ✦ Opéra vanille/framboise, esquimau glacé à la verveine (sans alcool) et chocolat blanc Weiss
- ✦ Carpaccio d'ananas mariné au basilic, sablé breton et son sorbet mangue / passion
- ✦ Mystère glacé citron / vanille, tartare de fruits de saison et son espuma à la liqueur de citron « La Vertueuse »
- ✦ Pana cotta à la fève de tonka, compotée de fruits rouges, crumble, sorbet fraise « façon melba »
- ✦ Sphère fondante chocolat au lait Weiss, parfait vanille, crémeux et perles aux fruits exotiques

Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison

Dessert pris à la carte 12 €  
Supplément de 3 Euros pour les menus Feuillantines