



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 : **52 €**

Mise en bouche, 2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : **59 €**

Les entrées

Mi cuit de saumon, sablé aux tomates confites,
pana cotta et son espuma, sauce vierge à l'ail des ours

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 d'effiloché de bœuf du Limousin et petits légumes,
pépites de foie gras poêlées, 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,
ravigottes de légumes de saison, pignons de pin et bouillon au pistou

ou

Émincé de pièce de bœuf « Label rouge » du Limousin, croustilles « façon parmentier »
légumes et champignons poêlés, confit d'oignons et jus de bœuf

ou

L'agneau : noisettes rôties et gratinées aux herbes, samoussa d'épaule d'agneau façon tajine,
polenta à la provençale, caviar de légumes

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 : 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, 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

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

**Possibilité de formule avec l'apéritif,
le vin, le café et mignardises : 20 € par personne**

- **Kir pétillant** à la mûre et amuses bouches
- **Viognier « Cent pour Cent »** (Pays d'Oc)
- **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: 24 € 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: 14 € (servi au moins de 12 ans)

Oeuf cocotte au jambon

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*

**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 2024-2025

Sandrine et Vincent MARCOUX

Hôtel Restaurant « Les FEUILLANTINES »

La Vialatte

43620 SAINT PAL DE MONS

☎ 04 71 75 63 25



contact@lesfeuillantines.com

www.lesfeuillantines.com