

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 €

*Biscuit de pétoncles, mousseline de lentilles vertes du Puy,
hollandaise allégée*

ou

Entrée du jour



*Trilogie de cochon: filet mignon poêlé,
parmentier de confit de porc, boudin aux pommes, jus au vinaigre de cidre*

ou

Plat du jour

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)

Oeuf cocotte au jambon blanc
ou
petite charcuterie



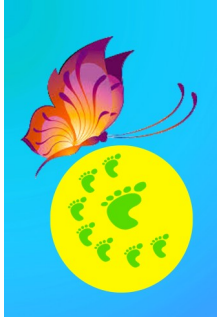
Aiguillettes de poulet « façon nuggets » faits maison
écrasé de pomme de terre



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)



Toutes nos entrées, plats et desserts sont préparés sur place
à partir de produits bruts

Menu « Les Scuruils »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 49 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 56 €

Les entrées

Tataki de thon fumé, bavaroise de carottes au cumín,
crumble au sésame et coulis de betteraves

ou

Œuf cocotte, crème de cèpes, pétales de grana padano
et mouillette au beurre noisette, légumes marinés

ou

Risotto de courge butternut aux escargots d'Yssi (élevés à Yssingeaux),
lard fumé, émulsion crémeuse à l'huile de cacahuète

ou

Pressé de foie gras de canard maison (supplément 7 euros)
condiments, gel au maurin 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

Cocotte de lotte des côtes françaises, ravioles de « caviar » de lentilles vertes du Puy  
sur fondue de légumes de saison, fumet crémé au parfum de verveine, allumette croustillante

ou

Tournedos de filet mignon de veau de Haute Loire gratiné aux noisettes,  
mousseline forestière, écrasé de potimarron, poêlée de champignons et jus de morilles

ou

Noisettes de cerf rôties, filet séché, effiloché de civet au topinambour « façon parmentier »  
poire confite et gelée de coings, jus de venaison

~~~~~

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

# Menu « Les Saint Martin »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 59 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 69 €

Mise en bouche



## Les entrées

Pressé de foie gras de canard maison  
condiments, gel au maurin 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, polenta à l'aneth et zestes de citron,  
crémeux de courge butternut, soufflé de légumes aux éclats de marrons et espuma d'agrumes

ou

Filet de bœuf du Limousin poêlé, fondant de pomme de terre truffé,  
cromesqui forestier, petits légumes de saison et 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 (hors jours fériés) 13.00 €  

- ✓ Tataki de thon fumé, bavaroise de carottes au cumin, crumble au sésame et coulis de betteraves 19.00 €
- ✓ Pressé de foie gras de canard maison condiments, gel au maurin et son petit pain aux fruits 28.00 €  

- ✓ Œuf cocotte, crème de cèpes, pétales de grana padano et mouillette au beurre noisette, légumes marinés 19.00 €
- ✓ Risotto de courge butternut aux escargots d'Yssi (élevés à Yssingeaux), lard fumé, émulsion crémeuse à l'huile de cacahuète 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 €

Prix nets

# La Carte

## Les plats

- ✓ Plat du jour (hors jours fériés) 16.00 €
- ✓ Cocotte de lotte des côtes françaises, ravioles de « caviar » de lentilles vertes du Puy, sur fondue de légumes de saison, fumet crémé au parfum de verveine, allumette croustillante 26.00 €
- ✓ Tournedos de filet mignon de veau de Haute Loire gratiné aux noisettes, mousseline forestière, écrasé de potimarron, poêlée de champignons et jus de morilles 26.00 €
- ✓ Noisettes de cerf rôties, filet séché, effiloché de civet au topinambour « façon parmentier » poire confite et gelée de coings, jus de venaison 26.00 €
- ✓ Noix de saint jacques snackées, polenta à l'aneth et zestes de citron, crémeux de courge butternut, soufflé de légumes aux éclats de marrons et espuma d'agrumes 34.00 €
- ✓ Filet de bœuf du Limousin poêlé, fondant de pomme de terre truffé, cromesqui forestier, petits légumes de saison et jus corsé 34.00 €
- ✓ Le bœuf du Limousin : filet poêlé et son escalope de foie gras poêlée, fondant de pomme de terre truffée, cromesquis forestier, petits légumes de saison, jus corsé 41.00 €

## Les fromages

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

## Les desserts Voir le carte des desserts

13.00 €

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

*Prix nets*

## Les desserts

- ✦ *Carpaccio d'ananas mariné à la vanille, sablé breton et sorbet citron*
- ✦ *Tarte tatin revisitée, cœur fondant à la fève de tonka, feuilletage caramélisé et glace au fromage blanc*
- ✦ *Billes passion, marmelade de fruits exotiques, sponge cake moelleux et son esquimau à la verveine (sans alcool)*
- ✦ *Brownie chocolat noir / noix de pécan, crème brûlée aux agrumes et sorbet à l'orange*
- ✦ *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 13 €  
Supplément de 3 Euros pour les menus Feuillantines