



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 : **53 €**

Mise en bouche, 2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : **60 €**

Les entrées

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

ou

Oeuf 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

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 : 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 jacks snackées, polenta à l'aneth et zestes de citron,
crèmeux 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

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

Menu enfant: 14 € (servi au moins de 12 ans)

Ouf 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 2025-2026

Sandrine et Vincent MARCOUX

Hôtel Restaurant « Les FEUILLANTINES »

2, Les feuillantines

43620 SAINT PAL DE MONS

☎ 04 71 75 63 25



contact@lesfeuillantines.com

www.lesfeuillantines.com