

A LA CARTE

Les entrées ou plats à la carte sont servis sans amuses bouches

◀ Amuses bouches : 3 pièces par personne **5 €**

Les entrées froides

◀ Transparence aux deux saumons, bavaroise de légumes safranés, vinaigrette au yuzu, sa gaufre au citron **13€**

◀ Terrine de foie gras de canard maison, chutney aux fruits du verger et épices de Noël, son petit pain **17€**

Les entrées chaudes

◀ Tourte de cerf au foie gras, sauce chasseur aux condiments **16€**

◀ Poêlée de noix de saint jacques sur fondue de poireaux, mousseline de homard, sauce champagne **18€**

Les plats chauds (servis avec 2 garnitures de légumes)

◀ Emincé de canard rôti, cromesqui de cuisse confite, jus aux aïelles et cacao **19€**

◀ Suprême de chapon de Haute Loire (Maison Vey à Polignac), braisé aux morilles **21€**

◀ Filet de daurade snacké, julienne de légumes et crème citronnée **20€**

◀ Poêlée de noix de saint jacques, sur fondue de poireaux, mousseline de homard, sauce champagne **21 €**

LES DESSERTS (au choix) : 8 €

Pour plus de facilités,
nous vous recommandons de choisir
le même menu pour l'ensemble des convives

Merci de commander de préférence
le matin ou sur notre boîte mail:
contact@lesfeuillantines.com

Délai minimum de commande :
dans la limite des stocks disponibles



Tous nos menus sont entièrement
faits maison

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



Les Feuillantines

Menus à emporter
de fin d'année



2025

Menu à 40 €

Amuses bouches (3 pièces par personne)

Transparence aux deux saumons,
bavaroise de légumes safranés, vinaigrette au yuzu
et sa gaufre au citron

Toute de cerf au foie gras,
sauce chasseur aux condiments
(entrée chaude)

Emincé de canard rôti,
cromesqui de cuisse confite, jus aux aïelles et cacao
ou

Filet de daurade snacké,
julienne de légumes et crème citronnée
Les plats sont servis avec les deux garnitures de légumes

Dessert au choix :

Finger croustillant au chocolat Weiss,
crémeux caramel, éclats de macaron
ou

Verrine aux fruits exotiques, crème légère à la vanille

1 Entrée + 1 plat + 1 dessert : 35 €

Garniture de légumes :

Pomme de terre macaire à l'huile de noisette
et
Risotto de courge butternut aux marrons

Menu enfant : 15 euros (servi sans amuses bouche)

Toasts au saumon

Aiguillettes de chapon rôties
gratin dauphinois

Brownie au chocolat

Ces menus à emporter sont prêts à servir
et sont faciles à faire réchauffer,

Aucun contenant n'est à rapporter.

Une notice de cuisson est fournie
le jour du retrait

Menu à 48 €

Amuses bouches (3 pièces par personne)

Terrine de foie gras de canard maison,
chutney aux fruits du verger et épices de Noël,
son petit pain

Poêlée de noix de saint jacques
sur fondue de poireaux, mousseline de homard
sauce champagne
(entrée chaude)

Suprême de chapon de Haute Loire
(Vey à Polignac) braisé aux morilles
ou

Filet de daurade snacké,
julienne de légumes et crème citronnée
Les plats sont servis avec les deux garnitures de légumes

Dessert au choix :

Finger croustillant au chocolat Weiss,
crémeux caramel, éclats de macaron
ou

Verrine aux fruits exotiques, crème légère à la vanille

1 Entrée + 1 plat + 1 dessert : 43 €