

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 €

Clafoutis de crevettes et chorizo
crèmeux de maïs
ou

Entrée du jour



Aiguillettes de volaille snackées,
risotto, croustilles au fromage, crème de champignons,
éclats de noisettes et pétales de parmesan
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)

Ouf cocotte au jambon blanc
ou
petite charcuterie



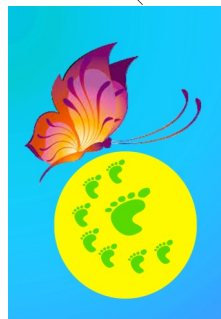
Aiguillettes de poulet « façon nuggets » faits maison
écrasé de pomme de terre



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 17 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 végétarien 41 €

Ouf parfait , crémeux d'asperges,
pétales de parmesan et jus perlé aux aromates



Assiette autour des légumes et féculents
falafel et croquettes de pomme de terre au Cantal



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

Nos producteurs et fournisseurs que nous remercions pour la qualité de leurs produits

- Les escargots d'Yssi à Chenereilles (43)
- Les poissons: Métro marée (42)
- Les viandes: Boucherie Jaillet à Bas en Basset (43)
- Les volailles: maison Vey à Polignac (43)
- La salaison : Charcuterie de Laroux à Monistrol sur Loire(43)
- Le foie gras: maison Rougié à Sarlat
- Le pain: boulangerie Moulin à Saint Pal de Mons (43)
- Les faisselles et les yaourts: la Fleur des Prés à St Pal de Mons (43)
- Le miel: François Tavoillot à Montregard (43)
- Les produits laitiers: Laiterie Gérentes à Araules (43)
- Les légumes: Prim services à Brives Charensac (43)
- Le chocolat: Chocolaterie Weiss (42)
- Les jus de fruits Bissardon à Saint Paul en Jarez (42)
- Cafés Chapuis à Saint Etienne (42)
- Les caves Marcon, Mondon et Olivier Drevert Vins (43)

Menu « Les Ecureuils »

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

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

Les entrées

Mi cuit de saumon, taboulé de quinoa,
légumes de saison marinés, émulsion de béarnaise

ou

Oeuf parfait, crémeux d'asperges au lard,
pétales de parmesan et jus perlé aux aromates

ou

Les escargots d'Yssi (élevés à Chenereilles) façon meurette,
royale de morilles et poêlée de champignons de Saint Hostien

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

ou

Parmentier de canard à la patate douce braisé comme un tajine, émincé de magret,  
légumes aux épices douces

ou

Boeuf « Fin gras du Mézenc » : pièce poêlée, lasagne de confit, pomme croquette au Cantal  
et brunoise de carottes à la crème et aux herbes, jus de boeuf

~~~~~

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 : 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

Croustillant de ris de veau aux amandes et légumes printaniers,  
écrasé d'artichauts parfumé aux truffes

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, risotto de petit épeautre safrané,  
émulsion de petits pois et crème de chorizo (charcuterie de Laroux)

ou

Paré de filet de bœuf du Limousin poêlé, polenta,  
cromesqui forestier, petits légumes de saison et jus aux morilles



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 et samedi) 13.00 €  
~~~~~
- ✓ Mi cuit de saumon, taboulé de quinoa,
légumes de saison marinés, émulsion de béarnaise 19.00 €
- ✓ Pressé de foie gras de canard maison 28.00 €
condiments, gel au maurin et son petit pain aux fruits
~~~~~
- ✓ Œuf parfait, crémeux d'asperges au lard,  
pétales de parmesan et jus perlé aux aromates 19.00 €
- ✓ Les escargots d'Yssi (élevés à Chenereilles) façon meurette,  
royale de morilles et poêlée de champignons de Saint Hostien 19.00 €
- ✓ Queues de gambas en tempura, mousseline de choux fleurs,  
émulsion de maïs au curry et petits légumes 26.00 €
- ✓ Croustillant de ris de veau aux amandes et légumes printaniers,  
écrasé d'artichauts parfumé aux truffes 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 (hors jours fériés et samedi) 16.00 €
- ✓ Cocotte de lotte, ravioles de « caviar » de lentilles vertes du Puy, sur fondue de légumes de saison, fumet crémé au parfum de verveine, allumette croustillante 26.00 €
- ✓ Parmentier de canard à la patate douce braisé comme un tajine, émincé de magret, légumes aux épices douces 26.00 €
- ✓ Boeuf « Fin gras du Mézenc » : pièce poêlée, lasagne de confit, pomme croquette au Cantal et brunoise de carottes à la crème et aux herbes, jus de boeuf 26.00 €
- ✓ Noix de saint jacques snackées, risotto de petit épeautre safrané, émulsion de petits pois et crème de chorizo (charcuterie de Laroux) 34.00 €
- ✓ Paré de filet de boeuf du Limousin poêlé, polenta, cromesqui forestier, petits légumes de saison et jus corsé 34.00 €
- ✓ Paré de filet de boeuf du Limousin 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

## 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