



*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

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

ou

Ouf 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

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

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

## Menu végétarien 41 €

Oeuf 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 Yey 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 Drevet Vins (43)

## 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 €

*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*

*Printemps été 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](mailto:contact@lesfeuillantines.com)

[www.lesfeuillantines.com](http://www.lesfeuillantines.com)