

# 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 €

Ravioles du Dauphiné,  
bouillon de légumes aux petits pois et lardons  
ou

Entrée du jour



Filet de pintade de Haute Loire rôti sur tatin aux pommes,  
sauce cidre, mousseline de légumes de saison  
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



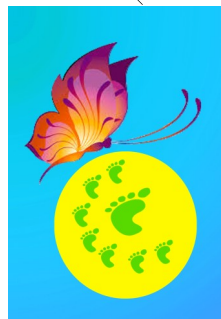
Aiguillettes de poulet « façon nuggets » faits maison  
écrasé de pomme de terre



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 39 €

Oeuf cocotte, velouté à la courge,  
Tartine de légumes aigre doux



Assiette autour des légumes de saison,  
falafel, polenta aux cèpes, fondant de butternut



Le choix dans la carte des desserts

## Les desserts

- ♦ Ananas caramélisé « façon Tatin », crème fouettée vanille, glace aux morilles
- ♦ Spirale croustillante chocolat noir « Lichu Weiss » crémeux praliné et glace café
- ♦ Autour du citron et de la pomme Granny : crémeux citron meringué, confit de pomme, esquimau verveine et zestes de citron
- ♦ Pana cotta allégé « façon Mont blanc » (marrons et myrtilles), brisures de spéculos
- ♦ 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**

Prix nets

# Menu « Les Ecureuils »

1 entrée, 1 plat, dessert : 49 €

2 entrées, 1 plat, dessert : 56 €

## Les entrées

Gravelax de saumon, légumes croquants marinés aux agrumes,  
houmous de lentilles allégé

ou

Oeuf cocotte, velouté à la courge et au magret fumé,  
tartine aux éclats de foie gras et condiments, légumes aigre doux

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

Paré d'omble chevalier confit à l'huile d'olive, risotto de légumes de saison,  
beurre blanc à l'infusion de verveine

ou

Veau en deux façons : filet mignon en chapelure de noisettes,  
croquette forestière, polenta aux cèpes, jus de veau

ou

Noix de cerreuil rôties, civet aux griottes,  
écrasé de topinambour, confit de coings et pommes, sauce gibier



Prix nets

Le choix dans la carte des desserts

### **En supplément :**

Faisselle ou Yaourt « bio » (Ferme « La fleur des prés » St Pal) 3,50 euros

Assiette de fromages (3 morceaux) 6 euros

# Menu « Les Saint Martin »

1 entrée, 1 plat, dessert : 59 €

2 entrées, 1 plat, 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

ou

Fricassée de ris de veau aux champignons,  
espuma parmentière et petits légumes de saison

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, mousseline de poisson aux langoustines,  
émulsion homardine, mélange de légumes

ou

Paré de filet de bœuf poêlé,  
écrasé de pomme de terre truffé, croustilles, légumes du moment, jus de morilles



Le choix dans la carte des desserts

Prix nets

### **En supplément :**

Faisselle ou Yaourt « bio » (Ferme « La fleur des prés » St Pal) 3,50 euros

Assiette de fromages (3 morceaux) 6 euros

# La Carte

## Les entrées

- ✓ Entrée du jour (hors jours fériés) 13.00 €
- ▬▬▬▬▬
- ✓ Gravelax de saumon, légumes croquants marinés aux agrumes, houmous de lentilles allégé 19.00 €
- ✓ Pressé de foie gras de canard maison condiments, gel au maurin et son petit pain aux fruits 28.00 €
- ▬▬▬▬▬
- ✓ Œuf cocotte, velouté à la courge et au magret fumé, tartine aux éclats de foie gras et condiments, légumes aigre doux 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 26.00 €
- ✓ Fricassée de ris de veau aux champignons, espuma parmentière et petits légumes de saison 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 €
- ✓ Paré d'omble chevalier confit à l'huile d'olive ,  
risotto de légumes de saison, beurre blanc à l'infusion de verveine 26.00 €
- ✓ Veau en deux façons : filet mignon en chapelure de noisettes,  
croquette forestière, polenta aux champignons, jus de veau 26.00 €
- ✓ Noix de cerneuil rôties , civet aux griottes,  
écrasé de topinambour, confits de coings et pommes, sauce gibier 26.00 €
- ✓ Noix de saint jacques snackées, mousseline de poisson aux langoustines,  
émulsion homardine, mélange de légumes 34.00 €
- ✓ Paré de filet de bœuf poêlé , écrasé de pommes de terre truffé,  
cromesqui , légumes du moment, jus de morilles 34.00 €
- ✓ Paré de filet de bœuf poêlé et son escalope de foie gras poêlée ,  
écrasé de pommes de terre truffé, cromesqui , légumes du moment, jus de morilles 41.00 €

### Les fromages

- ✓ Faisselle « bio » Ferme « la fleur des prés » (Saint Pal de Mons) 4.00 €
- ✓ Assiette de fromages (3 morceaux) 8.00 €

### Les desserts Voir le carte des desserts

13.00 €