



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, dessert : 53 €

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

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

~~~~~

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

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, cromesqui, légumes du moment, jus de morilles

Le choix dans la carte des desserts

En supplément :

Faïsselle ou Yaourt « bio » (Ferme « La fleur des prés » St Pal) 3,50 euros
Assiette de fromages (3 morceaux) 6 euros

Menu végétarien 39 €

Ouf 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 »
crèmeux praliné et glace café
- ♦ Autour du citron et de la pomme Granny :
crèmeux citron meringué, confit de pomme, esquimaux 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, crèmeux 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 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

Automne-hiver 2026-2027

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