

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: 22 €

1 entrée, 1 plat, 1 dessert: 25 €

1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert: 28 €

Cappuccino de topinambour légèrement fumé,
chantilly au café et éclats de noisettes, tartine de bœuf séché
ou

Entrée du jour
(servi uniquement les midis du lundi au jeudi)



Suprême de volaille gratiné au chorizo,
capponata de légumes et dauphines de butternut

ou

Plat du jour
(servi uniquement les midis du lundi au jeudi)

Les plats sont servis garnis



Fromage blanc faisselle

ou

Assiette de fromages secs

ou

Dessert du jour

Supplément de 2 euros 50 pour le choix dans la carte des desserts

Menu « Le Boscalichet » : 36 €

Tourte de canard « Périgourdine » aux épices doux
mesclun de salade au magret fumé

Mignon d'agneau rôti,
petits légumes « façon tajine », lingot de polenta

Plateau de fromages ou Faisselle « bio » (Ferme « La fleur des prés » St Pal)

Le choix dans la carte des desserts

Menu enfant: 13 €

(servi au moins de 12 ans)

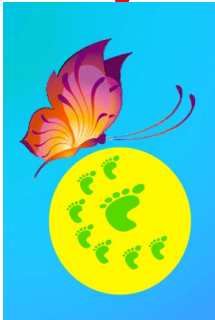
Bricks croustillantes au jambon et emmental ou toasts au saumon fumé
et bouquet de salade

Aiguillettes de poulet rôties, petit gratin dauphinois

Coupe de glace maison ou fondant moelleux au chocolat

Pour chaque menu enfant acheté,
nous reversons 2 euros à l'association

Pas à Pas avec Lenny
enfant de 11 ans originaire de Saint Pal



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



Les plats sont préparés sur place à partir de produits bruts

Menu « Les Scuruils »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 40 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 47 €

Les entrées

Mi-cuit de saumon, rémoulade de lentilles vertes du Puy,
sablé et émulsion verveine

ou

Oeuf cocotte aux morilles et parmesan,
finette grillée à la tapenade de champignons

ou

Terrine de foie gras de canard maison (Maison Rougié) (supplément 6 euros)
confiture « Un brun gourmand » de Saint Victor Malescours, son petit pain

~~~~~

Cannellonis de joue de boeuf « fin gras du Mézenc »  
braisés au saint Joseph et gratinés à l'estragon

ou

Poêlée d'escargots du Lignon (à Grazac) et champignons en persillade,  
risotto de pomme de terre et son écume

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées (supplément 6 euros)  
sablé aux amandes, compotée de fruits et jus balsamique à la mûre

~~~~~

Les plats

Filet de poisson (suivant l'arrivage),
légumes et céréales en barigoule, mousseline d'artichaut et son beignet

ou

Noisettes de filet de veau en croûte de cèpes,
mousseline de pomme de terre aux champignons, jambon Serrano, jus de veau

ou

Boeuf « Fin gras du Mézenc » en deux façons: pièce poêlée, caillette de jarret confite,
épeautre crémeux aux asperges, jus corsé moutardé

~~~~~

Assiette de fromages ou Faisselle « bio » (Ferme « La fleur des prés » St Pal)

~~~~~

Le choix dans la carte des desserts

Prix nets

Menu « Les Saint Martin »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 50€

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 57 €

Mise en bouche

Les entrées

Terrine de foie gras de canard maison (Maison Rougié)
confiture « Un brun gourmand » de Saint Victor Malescours, son petit pain
ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées
sablé aux amandes, compotée de fruits et jus balsamique à la mûre

La langoustine; queue croustillante aux herbes,
cromesqui aux petits légumes et bisque safranée
ou

Fricassée de ris de veau braisée en cocotte,
petits oignons et légumes glacés au miel du Trifoulou (à Montregard 43)

Les plats

Duo de noix de saint jacques et morille farcie
risotto crémeux et son espuma
ou

Le pigeon; poitrine snackée, la cuisse rôtie et confite en pastilla,
jus de betterave acidulé, canapé de pain d'épices, étuvée de légumes
ou

Paré de filet de bœuf de pays poêlé (Viande limousine boucherie Bayle à Grand Croix),
son os à moelle au four, fondant de pommes de terre au lard et bille coulante à la forestière

Plateau de fromages
ou

Faisselle « bio »

(Ferme « La fleur des prés » St Pal)

Le choix dans la carte des desserts

Prix nets

La Carte

- ✓ Entrée du jour (servi uniquement les midis du lundi au jeudi) 12.00 €
- ✓ Tourte de canard « Périgourdine » aux épices douces, mesclun de salade au magret fumé 14.00 €
- ✓ Mi-cuit de saumon, rémoulade de lentilles vertes du Puy, sablé et émulsion verveine 15.00 €
- ✓ Œuf cocotte aux morilles et parmesan, finette grillée à la tapenade de champignons 15.00 €
- ✓ Cannellonis de joue de bœuf « fin gras du Mézenc », braisés au saint Joseph et gratinés à l'estragon 15.00 €
- ✓ Poêlée d'escargots du Lignon (à Grazac) et champignons en persillade, risotto de pomme de terre et son écume 15.00 €
- ✓ La langoustine: queue croustillante aux herbes, cromesqui aux petits légumes et bisque safranée 20.00 €
- ✓ Fricassée de ris de veau braisée en cocotte, petits oignons et légumes glacés au miel du Trifoulou (à Montregard 43) 20.00 €
- ✓ Escalopes de foie gras de canard poêlées sablé aux amandes, compotée de fruits et jus balsamique à la mûre 26.00 €
- ✓ Terrine de foie gras de canard maison (Maison Rougié) confiture « Un brun gourmand » de Saint Victor Malescours, son petit pain 26.00 €
- ✓ Duo de foie gras de canard: terrine maison et escalope poêlée 26.00 €

La Carte

Les plats

- ✓ *Plat du jour* (servi uniquement les midis du lundi au jeudi) 15.00 €
- ✓ *Mignon d'agneau rôti,*
petits légumes « façon tajine », lingot de polenta 19.00 €
- ✓ *Noisettes de filet de veau en croûte de cèpes,*
mousseline de pomme de terre aux champignons, jambon Serrano, jus de veau 21.00 €
- ✓ *Boeuf « Fin Gras du Mézenc » en deux façons: pièce poêlée,*
caillette de jarret confite, épeautre crémeux aux asperges, jus corsé moutardé 21.00 €
- ✓ *Filet de poisson (suivant l'arrivage),*
légumes et céréales en barigoule, mousseline d'artichaut et son beignet 21.00 €
- ✓ *Duo de noix de saint jacques et morille farcie,*
risotto crémeux et son espuma 29.00 €
- ✓ *Paré de filet de boeuf de pays poêlé, (viande limousine boucherie Bayle)*
son os à moelle au four et fondant de pommes de terre au lard, bille coulante à la forestière 29.00 €
- ✓ *Paré de filet de boeuf de pays et son escalope de foie gras poêlée*
son os à moelle au four et fondant de pommes de terre au lard, bille coulante à la forestière 34.00 €
- ✓ *Le pigeon: poitrine snackée, la cuisse rôtie et confite en pastilla,,*
jus de betterave acidulé, canapé de pain d'épices, éturée de légumes 29.00 €

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France

Les fromages

- ✓ *Faisselle « bio » Ferme « la fleur des près » (Saint Pal de Mons)* 4.00 €
- ✓ *Plateau de fromages* 10.00 €

Les desserts

- ✓ *Voir la carte des desserts* 10.00 €