

# 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 €

*Mi cuit de thon mariné à la mangue,  
chou chinois au sésame  
ou*

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



*Emincé de magret, sauce aux quatre épices et moutarde,  
tatin de légumes à la provençale  
ou*

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

*Les plats sont servis garnis*

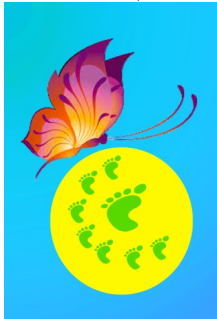


*Fromage blanc faisselle  
ou*

*Assiette de fromages secs  
ou*

*Dessert du jour*

Supplément de 3 euros pour le choix dans la carte des desserts



## Menu enfant: 13 €

(servi au moins de 12 ans)

Croque monsieur au jambon et emmental  
ou  
petite charcuterie

Les entrées sont accompagnées d'un bouquet de salade



Steak haché du boucher (Maison Bayle)  
Rapée 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  
enfant de 15 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



Toutes nos entrées, plats et desserts sont préparés sur place  
à partir de produits bruts

# Menu « Les Scuruils »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 47 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 54 €

## Les entrées

Mi cuit de saumon, condiments « verdé »,  
espuma de petits pois, jus perlé au citron

ou

Carpaccio de bœuf de pays, légumes marinés au basilic  
et copeaux de cantal

ou

Meurette aux escargots d'Yssi (élevés à Yssingeaux),  
œuf poché et poêlée de champignons bio de Saint Hostien

ou

Pressé de foie gras de canard maison (Foie gras Rougié à Sarlat) (supplément 7 euros)  
condiments, gel exotique et son petit pain aux noix

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées (supplément 7 euros), gaufre aux saveurs « spéculos »,  
pommes et framboises en compotée, crème de balsamique aux fruits rouges



## Les plats

Le merlu de la Poissonnerie Robert en cuisson douce à l'huile d'olive,  
arlésienne de légumes et sauce vierge aux agrumes

ou

Le bœuf « label rouge » de la maison Bayle; émincé de rumsteack poêlé,  
effiloché de jarret et émulsion de pomme de terre, légumes primeurs et jus de syrah

ou

L'agneau : noisettes gratinées aux herbes, nems d'épaule confite aux épices douces,  
polenta, caviar d'aubergines tomate et légumes grillés



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

# Menu « Les Saint Martin »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 57 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 67 €

Mise en bouche

~~~~~

## Les entrées

Pressé de foie gras de canard maison (Foie gras Rougié à Sarlat)  
condiments, gel exotique et son petit pain aux noix

ou

Biscuit de noix de saint jacques, mousseline d'artichauts,  
sauce à la verveine citronnelle

ou

Raviole de ris de veau aux morilles et légumes de saison,  
infusion de champignons

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées, gaufre aux saveurs « spéculos »,  
pommes et framboises en compotée, crème de balsamique aux fruits rouges

~~~~~

## Les plats

La langoustine et la lotte :  
ballottine soufflée, queue de langoustine croustillante, risotto safrané,  
médaillon de lotte et sauce homardine

ou

Le bœuf du Limousin : filet poêlé (boucherie Bayle à Grand Croix),  
écrasé de pomme de terre truffé, bille coulante à la forestière, jus corsé

~~~~~

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 servie uniquement du lundi au jeudi) hors jours fériés 13.00 €
- ✓ Mi cuit de saumon, condiments « Verdé »,  
espuma de petits pois, jus perlé au citron 19.00 €
- ✓ Carpaccio de bœuf de pays, légumes marinés au basilic  
et copeaux de cantal (supplément de 6 euros si pris en plat principal) soit: 19.00 €  
25.00 €
- ✓ Pressé de foie gras de canard maison (Foie gras Rougié à Sarlat)  
condiments, gel exotique et son petit pain aux noix 28.00 €
- ✓ Meurette aux escargots d'Yssi (élevés à Yssingeaux),  
œuf poché et poêlée de champignons bio de Saint Hostien 19.00 €
- ✓ Biscuit de noix de saint jacques, mousseline d'artichauts,  
sauce à la verveine citronnelle 26.00 €
- ✓ Raviole de ris de veau aux morilles et légumes de saison,  
Infusion de champignons 26.00 €
- ✓ Escalopes de foie gras de canard poêlées, gaufre aux saveurs  
« spéculos », pommes et framboises en compotée,  
crème de balsamique aux fruits rouges 28.00 €
- ✓ Duo de foie gras de canard: terrine maison et escalope poêlée 28.00 €

# La Carte

## Les Plats

- ✓ Plat du jour 16.00 €  
16.00 €
- ✓ Le merlu de la Poissonnerie Robert en cuisson douce à l'huile d'olive, Arlésienne de légumes et sauce vierge aux agrumes 25.00 €
- ✓ Le bœuf « Label rouge » de la maison Bayle: émincé de rumsteak poêlé, effiloché de jarret et émulsion de pomme de terre, légumes primeurs et jus de syrah 25.00 €
- ✓ L'agneau : noisettes gratinées aux herbes, nems d'épaule confite aux épices douces, polenta, caviar d'aubergines tomates et légumes grillés 25.00 €
- ✓ La langoustine et la lotte : ballotine soufflée, queue de langoustine croustillante, risotto safrané, médaillon de lotte et sauce homardine 33.00 €
- ✓ Le bœuf du Limousin : filet poêlé, (boucherie Bayle à Grand Croix) écrasé de pomme de terre truffée, bille coulante à la forestière, jus corsé 33.00 €
- ✓ Le bœuf du Limousin : filet poêlé, (boucherie Bayle à Grand Croix) et son escalope de foie gras poêlée, écrasé de pomme de terre truffée, bille coulante à la forestière, jus corsé 40.00 €

## Les fromages

- ✓ Faisselle « bio » Ferme « la fleur des près » (Saint Pal de Mons) 4.00 €
- ✓ Assiette de fromages (3 pièces) 11.00 €

## Les desserts Voir le carte des desserts

12.00 €

Toutes nos viandes bovines, porcines, ovines et les volailles sont d'origine France

**Toutes nos viandes bovines, porcines, ovines et les volailles sont d'origine France**