



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 : 51 €

Mise en bouche, 2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 58 €

Mise en bouche

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

Faïsselle 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 : 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 veine 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

Faïsselle ou Yaourt « bio » (Ferme « La fleur des prés » St Pal) ou sorbet maison



Le choix dans la carte des desserts

**Possibilité de formule avec l'apéritif,  
le vin, le café et mignardises : 19 € par personne**

- **Kir pétillant** à la mûre et amuses bouches
- **Viognier « Cent pour Cent »** (Pays d'Oc)
- **Côtes du Roussillon « L'Authentique »** (Domaine Lafage)

*(1 bouteille pour 3 personnes, blanc et rouge confondus)*

**Possibilité de formule avec l'apéritif,  
le vin, le café et mignardises: 23 € par personne**

- **Le cocktail au choix** et ses amuses bouches
- **Côtes du Roussillon blanc le Centenaire** (Domaine Lafage)
- **Croze Hermitage « Les Jalets »**  
Domaine Jaboulet

*(1 bouteille pour 3 personnes, blanc et rouge confondus)*

*Menu enfant: NP € (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*

**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 2023-2024*

Sandrine et Vincent MARCOUX

Hôtel Restaurant « Les FEUILLANTINES »  
La Vialatte

 **04 71 75 63 25**

 [contact@lesfeuillantines.com](mailto:contact@lesfeuillantines.com)  
[www.lesfeuillantines.com](http://www.lesfeuillantines.com)