

# 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 de champignons et  
coulis forestier aux cèpes  
ou

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



Trilogie de cochon: mignon, saucisse et boudin aux pommes  
gratin de pomme de terre, crème de moutarde  
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: 14 €

(servi au moins de 12 ans)

Oeuf 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 16 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 « 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 lentilles vertes du Puy, jus perlé au citron

ou

Œuf parfait fermier de la Ferme de Prunières (Saint Pal de Mons)  
aux champignons bio (de Saint Hostien), crème et pétales de parmesan

ou

Risotto de courge butternut aux escargots d'Yssi (élevés à Yssingeaux),  
lard fumé et émulsion crémeuse à l'huile de cacahuète

ou

Pressé de foie gras de canard maison (Foie gras Rougié à Sarlat) (supplément 7 euros)  
condiments, gel exotique 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

Le cabillaud confit à basse température,  
ravioles de légumes, pignons de pin et bouillon au pistou

ou

Le cerf : noisette rôtie et filet fumé,  
écrasé de patates douces à l'huile de noisette, gelée de coing, jus de venaison

ou

Le veau de Haute Loire : filet mignon poêlé aux champignons,  
mousseline forestière, cassolette de légumes d'automne, réduction de jus de champignons

~~~~~

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

# 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 fruits

ou

Lasagnes de homard gratinées, mousseline de potimarron,  
jus de carcasse safrané

ou

Consommé de morilles aux légumes de saison,  
biscuit de volaille et tapenade forestière

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, quenelle soufflée aux écrevisses,  
risotto de lentilles corail (Maison Sabarot), bisque crémeuse

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 (servi uniquement du lundi au jeudi) hors jours fériés 13.00 €
- ▬▬▬▬
- ✓ Mi cuit de saumon, condiments « Verdé »,  
espuma de lentilles vertes du Puy, jus perlé au citron 19.00 €
- ✓ Pressé de foie gras de canard maison (Foie gras Rougié à Sarlat)  
condiments, gel exotique et son petit pain aux fruits 28.00 €
- ▬▬▬▬
- ✓ Ouf parfait fermier de la ferme de Prunières (Saint Pal de Mons)  
aux champignons bio (de Saint Hostien), crème et pétales de parmesan 19.00 €
- ✓ Risotto de courge butternut aux escargots d'Yssi (élevés à Yssingeaux),  
lard fumé et émulsion crémeuse à l'huile de cacahuète 19.00 €
- ✓ Lasagnes de homard gratinées, mousseline de potimarron,  
jus de carcasse safrané 26.00 €
- ✓ Consommé de morilles aux légumes de saison,  
biscuit de volaille et tapenade forestière 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 €

Prix nets

# La Carte

## Les Plats

- ✓ *Plat du jour* (servi uniquement du lundi au jeudi) hors jours fériés 16.00 €
- ✓ *Le cabillaud confit à basse température, ravigoles de légumes, pignons de pins et bouillon au pistou* 25.00 €
- ✓ *Le cerf : noisette rôtie et filet fumé, écrasé de patates douces à l'huile de noisette, gelée de coing, jus de venaison* 25.00 €
- ✓ *Le veau de Haute Loire : filet mignon poêlé aux champignons, mousseline forestière, cassolette de légumes d'automne, réduction de jus de champignons* 25.00 €
- ✓ *Noix de saint jacques snackées, quenelle soufflée aux écrevisses, risotto de lentilles corail (Maison Sabarot), bisque crémeuse* 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 morceaux)* 11.00 €

## Les desserts Voir le carte des desserts

12.00 €

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

## Les desserts

- ◆ *Feuilletine au chocolat Weiss, façon forêt noire, glace pistache*
- ◆ *Yacherin glacé verveine/passion et son confit fruits exotiques*
- ◆ *La poire pochée en verrine, sa panacotta caramel, sablé breton et morilles caramélisées*
- ◆ *Dessert autour du citron et de la noisette: financier, crèmeux et glace praliné*
- ◆ *Sphère fondante chocolat au lait Weiss, parfait vanille, crèmeux et perles aux fruits exotiques*

Dessert pris à la carte 12 €  
Supplément de 3 Euros pour les menus Feuillantines