



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 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

Faiselle 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 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

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



Le choix dans la carte des desserts

## 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, crémeux et glace praliné*
- ✦ *Sphère fondante chocolat au lait Weiss, parfait vanille, crémeux et perles aux fruits exotiques*

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

**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: 10 € (servi au moins de 12 ans)*

*Ouf 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 2024-2025*

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)