

A LA CARTE

Les entrées ou plats à la carte sont servis sans amuses bouches

◀ Amuses bouches : 3 pièces par personne **5 €**

Les entrées froides

◀ Pâté croûte de canard forestier « maison », **13€**
panacotta de champignons, émulsion betteraves/framboises

◀ Lingot de foie gras de canard maison, **17€**
gel d'oranges aux épices de Noël, chutney et son petit pain

Les entrées chaudes

◀ Dos de loup snacké, pesto d'agrumes, **16€**
tagliatelles de légumes, sauce champagne

◀ Lasagnes de homard gratinées, **18€**
mousseline de potimarron et carottes, sauce américaine

Les plats chauds (servis avec 2 garnitures de légumes)

◀ Filet mignon de veau « de Haute Loire » **19€**
gratiné aux noisettes, jus réduit

◀ Filet de chapon doré au four, **21€**
sauce veloutée aux morilles

◀ Dos de loup snacké, pesto d'agrumes, **20€**
tagliatelles de légumes, sauce champagne

◀ Lasagnes de homard gratinées, **21 €**
mousseline de potimarron et carottes, sauce américaine

LES DESSERTS (au choix et sa verrine) : **8 €**

Pour plus de facilités,
nous vous recommandons de choisir
le même menu pour l'ensemble des convives

Délai minimum de commande
48 heures à l'avance

Merci de commander de préférence
le matin ou sur notre boîte mail:
contact@lesfeuillantines.com

dans la limite des stocks disponibles



Tous nos menus sont entièrement
faits maison

Sandrine et Vincent MARCOUX

Hôtel Restaurant

« Les Feuillantines »

2, Les Feuillantines

43620 Saint Pal de Mons

04 71 75 63 25

contact@lesfeuillantines.com

www.lesfeuillantines.com



Les Feuillantines

Menus à emporter
de fin d'année

2024



Menu à 39 €

Amuses bouches (3 pièces par personne)

Pâté croûte de canard forestier « maison »,
panacotta de champignons,
émulsion betteraves / framboises

Dos de loup snacké, pesto d'agrumes,
tagliatelles de légumes, sauce champagne
(entrée chaude)

Filet mignon de veau « de Haute Loire »,
gratiné aux noisettes, jus réduit,
garniture de légumes

Dessert au choix:

Sapin de Noël au chocolat Weiss « façon forêt noire »
ou

Sablé breton, confit de granny smith, crèmeux citron

Chaque dessert est servi avec sa verrine
crème brûlée, compotée pommes / poires et crumble

1 Entrée + 1 plat + 1 dessert : 34 €

Garniture de légumes:

Risotto de légumes d'hiver
et

Soufflé de pomme de terre
à l'huile de truffe

Menu enfant : 15 euros (servi sans amuses bouche)

Terrine de saumon maison

Aiguillettes de chapon rôties
charlotte de pomme de terre

Verrine au chocolat

Ces menus à emporter sont prêts à servir
et sont faciles à faire réchauffer,

Aucun contenant n'est à rapporter.

Une notice de cuisson est donnée
le jour du retrait

Menu à 48 €

Amuses bouches (3 pièces par personne)

Lingot de foie gras de canard maison,
gel d'orange aux épices de Noël,
chutney et son petit pain

Lasagnes de homard gratinées,
mousseline de potimarron et carottes,
sauce américaine
(entrée chaude)

Filet de chapon doré au four,
sauce veloutée aux morilles
garniture de légumes

Dessert au choix:

Sapin de Noël au chocolat Weiss « façon forêt noire »
ou

Sablé breton, confit de granny smith, crèmeux citron

Chaque dessert est servi avec sa verrine
crème brûlée, compotée pommes / poires et crumble

1 Entrée + 1 plat + 1 dessert : 43 €