



Hôtel de France ancien Relais de Poste

Menu gourmand 39€ ttc



Les « Amuse-bouche » découverte



La pressée charcutière de légumes de jardin au foie gras, légèrement fumée

La véritable andouillette ficelle de Christophe, écrasé de pommes de terre et morue douce

La belle océane, croquignoles de poissons, cannelloni de truite fumée et espuma de langoustine

La raviole d'écrevisses, champignons, basilic et velouté de légumes au safran

Le poêlon d'escargots « belle grosseur » au beurre de persil, compotée de tomates et croûtons

Le tartare et millefeuille de légumes fraîcheur un brin cévenol, œuf mollet et crevette grillée

L'oreiller moelleux au lobe de foie gras, crème de morilles et mousserons



La daurade royale, braisé de légumes, sarriette et jus fruité

Le filet de bœuf race à viande d'ici, fleur de sel de Camargue

La grillade de foie gras chaud de canard, chapelure croustillante aux agrumes (supp 2 €)

L'agneau des causses sur les hauteurs, longuement mijoté au four dans son jus naturel

La poulette fermière du Velay, foie gras et crème d'estragon, bien rôtie sur la peau

Le tournedos de pied de cochon en crépinette, sorti du four en ravigote légère



Les fromages de terroir (supp 8€)



Choix du dessert

Nos entrées, nos plats et nos desserts peuvent être pris séparément à la carte

(13€|23€|13€)

Ce repas vous propose une Entrée, un Plat principal, et un Dessert au choix (Ce prix s'entend TTC)



Hôtel de France ancien Relais de Poste

Choix des desserts



La pêche entière pochée dans son sirop, notre glace maison verveine citronnelle

Le viennois chocolat café aux noisettes torréfiées et petit chou glacé

La gaufre des champs, compotée de cerises framboisée, chantilly et glace vanille

Le soufflé chaud et léger à l'orange et Grand Marnier

Le biscuit de chocolat chaud au coulis légèrement acidulé

Le bon pain perdu comme autrefois, crème glacée et poires chaudes

Le sablé aux fraises de Provence caramélisé en crème brûlée



La coupe de champagne : 12 €

Le verre de vin moelleux : 6.50€

Le verre de vin sec : 5.50€

La bière 25 cl : 4.80 €

Le quart de vin du Languedoc : 7.80 €

Le café restaurant : 3.90 € - Le chocolat : 4.00€ - Le thé : 4.80 €

Menu enfant de 22 à 39 € selon le choix