

## Hôtel de France ancien Relais de Poste

### Menu gourmand 41€ ttc

*Nos entrées, nos plats et nos desserts peuvent être pris séparément à la carte (15€/23€/13€)*



*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, Salade de coco et petits rougets plancha*
- La raviole d'écrevisses, champignons, basilic et velouté de légumes au safran*
- Le poêlon d'escargots « belle grosseur » beurre de persil, suée de tomates et croûtons aillés*
- La fine tarte chaude et croustillante de légumes au cumin, œuf Mollet et crevette grillée*
- L'oreiller moelleux de cèpes au lobe de foie gras, et 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*  
*(Légumes d'accompagnement)*



*Les fromages de terroir (supp 8€)*



*Choix du dessert*

*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, et conservée dans son sirop, notre glace verveine citronnelle*
- Le viennois chocolat café aux noisettes torréfiées et petit chou glacé*
- L'épi gaufre encore tiède, crème légère et glace fondue, au citron*
- 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 fruits d'automne bien croustillant et 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*