



Hôtel de France ancien Relais de Poste

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, mitonnée de tripes fumantes au basilic*
- La belle océane, croquignoles de poissons, crudités 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*
- Le crémeux de ris de veau, morilles et brunoise de légumes en chemise de jardin*
- L'oreiller moelleux de cèpes et lobe de foie gras, dentelle de pain d'épices*



- Le duo de poissons d'océan et d'eau vive, écrasé de pommes de terre et légumes entre saison*
 - Le filet de bœuf race à viande de nos régions,* saisi à la plancha et fleur de sel de Camargue*
 - La grillade de foie gras chaud de canard, chapelure croustillante aux agrumes (supp 3 €)*
 - L'agneau des éleveurs du Massif Central, 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 9€)



Choix du dessert

**Essentiellement Lozère et Aveyron*

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

Choix des desserts



- Le viennois chocolat café aux noisettes torréfiées et petit pot de vanille*
- L'épi gaufre encore tiède, crème légère et glace fondue, au citron*
- Le plus que parfait glacé à la menthe et pépites de chocolat noir*
- Le soufflé chaud et léger aux zestes d'orange et Pousse Rapière*
- 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, croustillant et caramélisé en crème brûlée*



- La coupe de champagne Eric Maitre brut 13cl: 13 €*
- Le verre de vin moelleux Côtes de Gascogne- Uby 1GP 13cl: 7.50€*
- Le verre de vin blanc 1GP Oc 13cl: 6.50€*
- Le quart de vin rouge/rosé AOP Languedoc : 7.80 €*
- La bière- Leffe- 25 cl : 4.80 €*
- Le café restaurant : 3.90 € - Le chocolat : 4.00€ - Le thé : 4.80 €*

Menu enfant de 22 à 39 € selon le choix