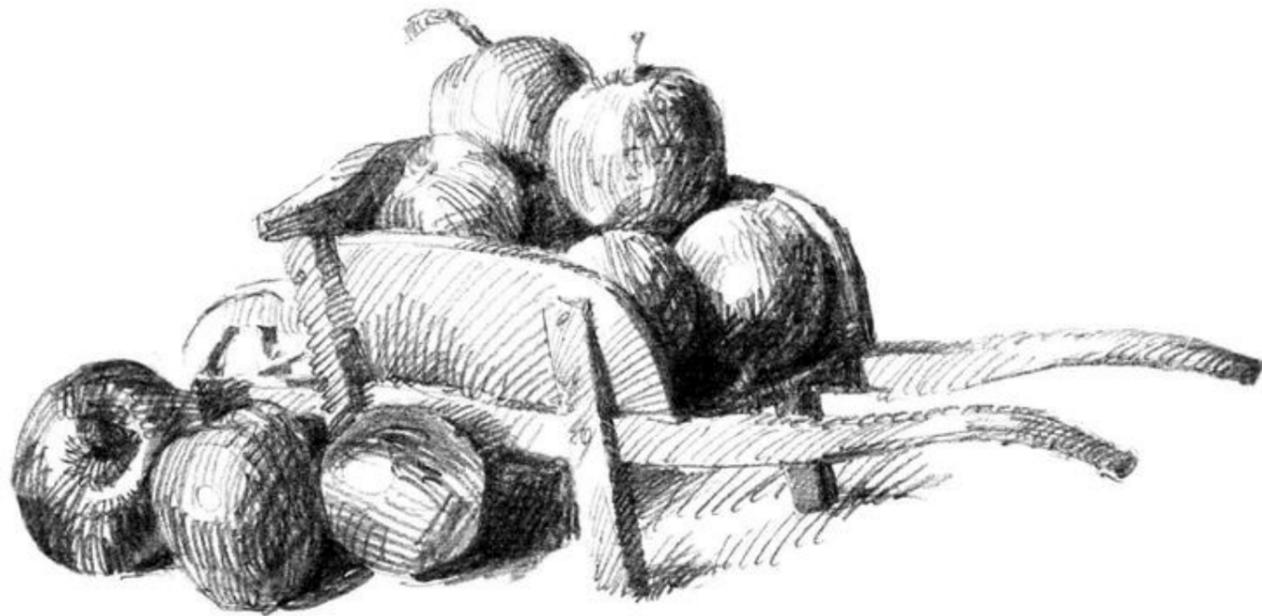


*HF*

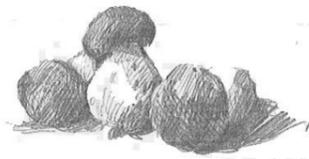
*Hotel de France*

★ ★ ★



*Hôtel de France*





## Hôtel de France ancien Relais de Poste

### Menu gourmand 41€ ttc

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

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



Les « Amuse-bouche » découverte



#### *Nos entrées : 15 €*

La pressée charcutière au foie gras, légèrement fumée, compotée d'oignons doux

La véritable andouillette ficelle de Christophe, mitonnée de tripes fumantes au basilic

Entre rivière et jardin, croquignoles de poissons, crevette grillée et cannelloni de truite fumée

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, crème de mousserons et lobe de foie gras

La tarte chaude et croustillante de légumes au cumin, œuf mollet de ferme



#### *Nos plats : 23 €*

Le duo de poissons d'océan et d'eau vive, écrasé de pommes de terre et légumes d'été

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€)



*\*Essentiellement Lozère et Aveyron*



## Hôtel de France ancien Relais de Poste



#### *Nos desserts : 13 €*

Le viennois chocolat café aux noisettes torréfiées et petit pot de vanille

L'épi gaufre encore tiède, compotée de cerises, vanille et chantilly

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 abricots braisés

Le sablé aux fraises de Provence croustillant et caramélisé en crème brûlée

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



La coupe de champagne Eric Maitre brut 13cl : 13 €

Le verre de vin moelleux Côtes de Gascogne- Uby IGP 13cl : 7.50€

Le verre de vin blanc IGP 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

X épuisé