

HF

Hotel de France

★ ★ ★



Hôtel de France





Hôtel de France ancien Relais de Poste

Menu gourmand 43€ 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 truite fraîche et fumée bio de la Dourbie

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 de saison

Le moelleux de cèpes et lobe de foie gras chaud

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



Nos plats : 23 €

Le duo de poissons d'océan, écrasé de pommes de terre et morue douce, 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€)



**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, crème légère au citron et glace maison verveine citronnelle

Le plus que parfait glacé à la menthe et pépites de chocolat noir

Le soufflé chaud et léger aux zestes d'agrumes 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 croustillant aux fruits entre saison et caramélisé en crème brûlée

Le clafoutis-cake, amande et vanille, tout juste sorti du four aux prunes de l'an passé



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

La carte des allergènes est disponible à la demande

X épuisé