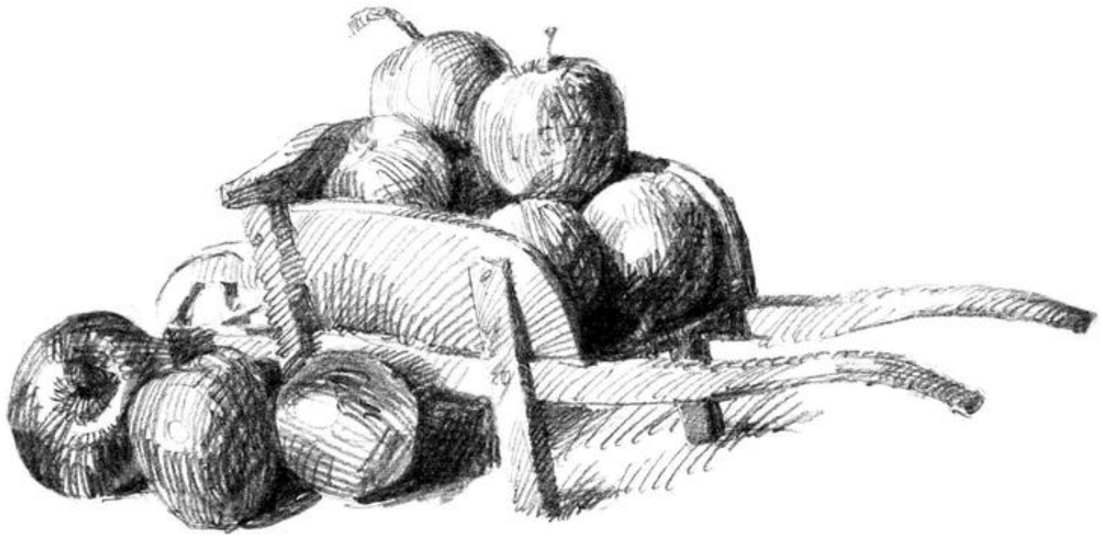
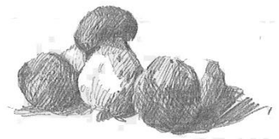
Hotel de France

★ ★ ★



Hôtel de France



Hôtel de France ancien Relais de Poste

Menu tradition 47€ 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 : 17 €

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

Le braisé de ris de veau, morilles, brunoise de légumes et œuf mollet

Entre rivière et jardin, petit rouget, croquignoles et cannelloni de truite fumée bio

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 moelleux de cèpes et lobe de foie gras chaud

La tarte chaude et croustillante de légumes, œuf de ferme et crevette grillée

L'andouillette ficelle de Christophe, mitonnée de tripes fumantes au basilic

Nos plats : 27 €

Le duo de poissons d'eau vive et d'océan, brandade de morue 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 5 €)

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

Le rôti de filet de canard dans son jus en chemise des bois

(Légumes d'accompagnement)

Les fromages de terroir (supp 11€)

**Essentiellement Lozère et Aveyron*

Hôtel de France ancien Relais de Poste

Nos desserts : 15 €

L'épi gaufre au viennois chocolat café et noisettes torréfiées, crème glacée vanille

Le sablé croustillant aux fraises remontantes, caramélisé en crème brûlée

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

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

La gourmandise aux prunes tout juste sortie du four, amande et vanille

Déjeuner en semaine autour d'un plat 27€ ttc

Les « Amuse-bouche » découverte

Le plat (au choix dans le menu)

Les mignardises-douceurs

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

Le verre de vin moelleux Côtes de Gascogne- Uby IGP 13cl : 8.00€

Le verre de vin de différentes régions IGP/AOP/AOC 13cl : 8.00€

Le quart de vin rouge/ rosé AOP Languedoc : 9.80 €

La bière artisanale de la Jonte -33 cl : 9.80 €

Le café restaurant : 3,90 € - Le chocolat : 5.80€ - Le thé : 4.80 €

Menu enfant de 22 à 39 € selon le choix (jusqu'à 12 ans)

La carte des allergènes est disponible à la demande

X épuisé