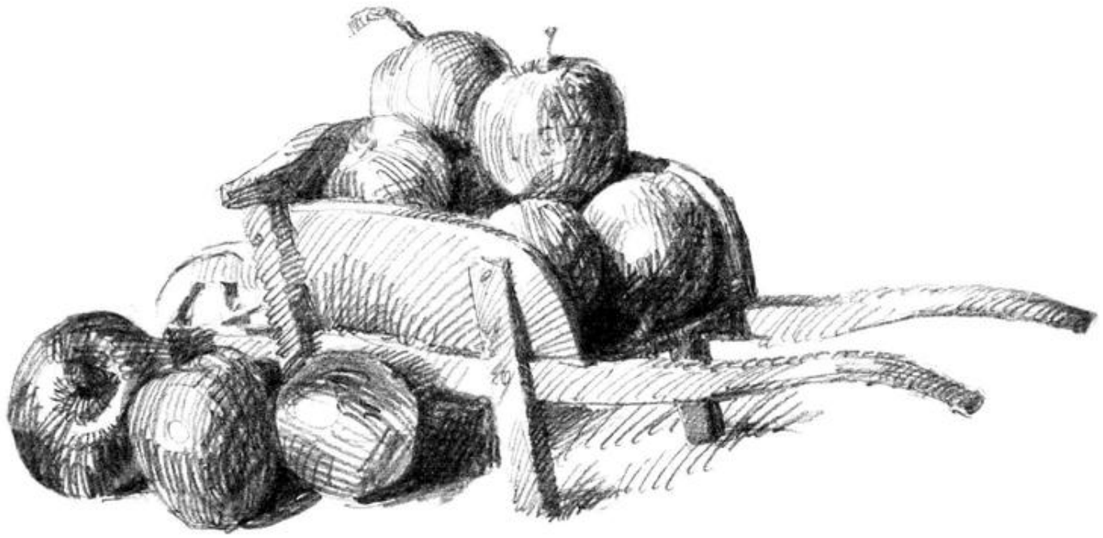
Hotel de France

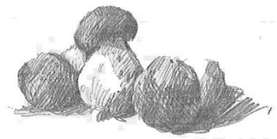
★ ★ ★





Hôtel de France





Hôtel de France ancien Relais de Poste

Menu tradition 48€

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 (supp 2 €)

Entre rivière et océan, petit rouget, variation de poissons et bouillon de crevette

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 champignons, quelques girolles et lobe de foie gras chaud

La tarte chaude et croustillante de légumes au cumin, œuf poché 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, 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 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

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

Le parfait glacé à la menthe et pépites de chocolat noir

Le soufflé chaud et léger aux zestes d'agrumes et Grand Marnier

Le moelleux de chocolat chaud et fondant, glace à la gousse de vanille

Le bon pain perdu comme autrefois, crème glacée et poires chaudes

Crème citron sur sablé croustillant aux fruits frais du moment

La gourmandise de prunes tout juste sortie du four, frangipane et vanille

Déjeuner en semaine autour d'un plat 27€

Les « Amuse-bouche » découverte

Le plat (au choix dans le menu)

Les mignardises-douceurs



La coupe de champagne Eric Maitre brut- 13cl : 13.50 €

Le verre de vin moelleux Côtes de Gascogne- Uby IGP 13cl : 8.50€

Le verre de vin de différentes régions IGP/AOP/AOC 13cl : 8.50€

Le quart de vin rouge/ rosé IGP/AOP/AOC Languedoc : 10.50 €

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