

HF

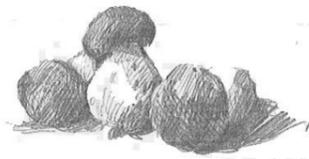
Hotel de France

★ ★ ★



Hôtel de France





Hôtel de France ancien Relais de Poste

Menu gourmand 45€ 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

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

Fraîcheur de rivière et jardin, marbré 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 : 25 €

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 10€)



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 citronnée

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 fraises de nos territoires, caramélisé en crème brûlée

Le clafoutis financier, amande et vanille, tout juste sorti du four, aux abricots



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 : 5.20 €

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

Menu enfant de 22 à 39 € selon le choix

La carte des allergènes est disponible à la demande

X épuisé