

# 'LA POSTE'

A la carte

## Entrées

Foie gras de canard maison, Chutney d'orange 16.00 €  
Ou

Duo de filet de truite fumée et marinée à la betterave, mousse de raifort 14.00 €

## Plats

Dos de cabillaud en croûte de cacahuètes,  
légumes de saison BIO "une ferme du Perche" 25.00 €  
Ou

Ris et rognons de veau braisés, cidre et crème, pommes grenaille confites 25.00 €

## Fromages

Assiette de 3 fromages de notre région 6.50 €

## Desserts

*(Les desserts sont à commander en début de repas)*

Finger croustillant, crèmeux pistache et fraises 9.50 €  
Ou

Baba au rhum, chantilly maison, ananas confit 9.50 €  
Ou

Mi-cuit chocolat Valhrona, glace vanille 9.50 €  
Ou

Déclinaison d'orange à la cannelle, écorces confites et sorbet 9.50 €

Complet sans fromage

Entrée + plat

Plat + dessert

43.00 €

38.50 €

34.50 €

Prix nets service compris

*Une maison historique, une cuisine authentique*