

'LA POSTE'

A la carte

Entrées

Foie gras de canard maison, Chutney d'orange

16.00 €

Ou

Briochette de 6 escargots de chez "Béa"*, crème d'ail persillée

14.00 €

Plats

Noix de St Jacques rôties, pesto d'ail des ours, risotto de petit épeautre Bio*

25.00 €

Ou

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

25.00 €

Pavé de cœur de rumsteak, espuma de béarnaise, pommes de terre grenaille et petits légumes Bio*

25.00 €

Fromages

Assiette de 3 fromages de notre région

6.50 €

Desserts

(Les desserts sont à commander en début de repas)

Gros macaron, ganache montée chocolat blanc, pomme fondante au calvados

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 €

** liste de nos fournisseurs en 2ème page*

Complet sans fromage

Entrée + plat

Plat + dessert

43.00 €

38.50 €

34.50 €

Prix nets service compris

Une maison historique, une cuisine authentique