

'LA POSTE'

A la carte

Entrées

Le Foie gras

Foie gras de canard maison au Pommeau, chutney de pommes
ou

15.00 €

L'œuf "bio"

Œuf bio mollet de chez Jean-Noël à Sées aux morilles

13.00 €

Plats

Le cabillaud

Dos de cabillaud cuit "basse température" aux condiments
Caviar de courgettes à la coriandre, jus de légumes

19.00 €

Ou

Les ris et rognons de veau

Braisés au cidre et à la crème, pommes grenaille confites

21.00 €

Fromages

Fromage blanc fermier aux fines herbes

5.00 €

Ou

Croustillant de camembert aux pommes et calvados

6.00 €

Ou

Plateau de fromages

6.00 €

Desserts

Le fruit de la passion

En crèmeux sur daquoise noix de coco et sorbet mirabelle

7.00 €

Ou

L'ananas et le financier

Tartare d'ananas au citron vert et aux baies roses
financier pistache et sorbet mojito

7.00 €

Ou

Les framboises

Framboises sur un crèmeux de fromage blanc vanille,
Biscuit daquoise, sorbet framboises

7.00 €

Ou

Le chocolat

Mi-cuit chocolat, glace vanille

7.00 €

Ou

L'orange

En déclinaison marinée à la cannelle, écorces confites et sorbet

7.00 €

(Les desserts sont à commander en début de repas)

**Entrée + plat +
fromage ou dessert**

**Entrée + plat +
fromage et dessert**

36.00 €

40.00 €

Prix nets

Une maison historique, une cuisine authentique