



HOTEL * RESTAURANT
DE LA POSTE**



Menu Tradition à 20 €

(ce menu n'est pas servi le dimanche à midi et jours fériés midi)

Salade de gésiers confits par nos soins

ou

Oeufs meurette (lardons, oignons sauce vin rouge)

Filet de poisson sauce Dugleré

Ou

Cuisse de poulet de chez Vey sauce à l'estragon

Ou

Sauté de porc de Pays à la bière

Garniture de légumes

*Chariot de fromages **

Ou

*Fromage blanc (Gaec de la galoche Tence) **

Ou

Le choix de vos trois desserts préférés

à choisir dans le Chariot de desserts

Ce menu peut être servi avec fromage et dessert pour un supplément de 3 €

*** plats terroir**



HOTEL * RESTAURANT
DE LA POSTE**



Menu Découverte à 26 €.

Petite mise en Bouche

Mousse de St Agur sur un lit d'endives, poires et noix

ou

Salade Bressane (avec blancs de volailles persillés)

Ou

Tête de veau sauce gribiche

Filet de truite d'Ardèche aux amandes

ou

Estouffade de Bœuf Fin Gras du Mézenc

ou

Paleron de veau cuit au foin et son jus

Garniture de légumes

Chariot de fromages *

Ou

Fromage blanc (gaec de la Galoche Tence) *

Chariot de desserts

**** Plat terroir***



HOTEL* RESTAURANT
DE LA POSTE**

**RESTAURANT
GOURMAND**

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

**Menu Gourmet à 32 € (1 entrée, 1 plat, fromages et desserts)
à 39 € (1 entrée, un poisson et une viande, fromages et desserts)**

Petite mise en bouche

***Salade Périgourdine (avec gésiers confits, magrets de canard
fumés et foie gras de canard le tout maison)***

Ou

***Royale d'asperges vertes, queues de langoustines
et cromesquis de sauce***

***Filet de cabillaud et Aioli à l'ail des ours
(poisson selon arrivage)***

***Pièce de fin gras du Mézenc (Faux filet, entrecôte)
juste poêlée avec beurre maître d'hôtel***

Ou

Ris de veau meunière et sot l'y laisse de dinde

Garniture de légumes

Chariot de fromages *

Ou

Fromage blanc

Chariot de desserts

***Ce menu vous est proposé avec un accord met et vin avec un suppl. de 12 € par pers. compris :
1 verre de vin blanc et 2 verres de vin rouge (12.5 cl)***