

NOTRE CARTE « FAIT MAISON »

ENTRÉES

Filet de maquereau mariné au raifort, crème de cassis,
bavarois d'asperge verte, chèvre frais, condiment aigre doux, sablé noisette 16 €

Mousseline de truite rose, coques et palourdes,
crémeux de chou-fleur, émulsion de coquillage au pomelo 16 €

Terrine de lapin / foie gras / dattes,
en lamelle de carotte, condiment oignon doux, salade de jeunes pousses 18 €

Raviole de langoustine aux shitakés, tagliatelles de poireau au
poivre de Sichuan, bouillon thaï, sabayon de foie gras 24 €

POISSONS

Merlu de la côte Atlantique en croûte de poireau et pistache,
légumes printaniers et pommes de terre fondantes 19 €

Filet de bar laqué au miel de soja, risotto aux légumes printaniers,
émulsion iodée aux agrumes 26 €

VIANDES

Suprême de poulet fermier farci au chorizo doux, jus de volaille mousseux aux herbes, risotto aux légumes printaniers	20 €
Filet d'agneau en croûte de fève, cromesquis de ris d'agneau à la crème d'ail, gnocchi de petits pois, jus court aux morilles	32 €
Palette de bœuf charolais confite à la moutarde, ail et gingembre, terrines de pommes de terre / céleri / lard paysan, jus tranché au coulis d'estragon	24 €
Entrecôte charolaise 300g, frites maisons	30 €

FROMAGES

Assiette de fromages secs	6,50 €
Fromage blanc fermier (<i>GAEC Lapray, Martigny le Comte</i>)	4,50 €

LES DESSERTS AU CHOIX « FAIT MAISON »

Dôme citron / chocolat blanc / insert coulant myrtille	9,00 €
Marbré fromage blanc / fraise / biscuit pistache	9,00 €
Parfait glacé praliné, mousse légère au chocolat amer	9,00 €
Sabayon vanille / passion aux fruits exotiques	9,00 €

NOS COUPES

Glaces : vanille, fraise, chocolat, pistache, caramel beurre salé,
Rhum raisin, café, coco

Sorbets : cassis, citron, fruits de la passion, framboise

3 boules	6,50 €
2 boules	4,50 €
1 boule	2,50 €

MENU ENFANT (- 12ANS)

Plat + fromage ou dessert selon produits frais	12,00 €
--	---------

MENU « LA RECONCE »

Entrée, plat au choix, dessert 46€

Entrée, poisson, viande, dessert 56€

Mise en bouche

Raviole de langoustine aux shitakés,
tagliatelles de poireau au poivre de Sichuan, bouillon thaï, sabayon de foie gras

Filet de bar laqué au miel de soja,
cromesquis de ris d'agneau, risotto aux légumes printaniers,
émulsion iodée aux agrumes

et/ou

Filet d'agneau en croûte de fève,
cromesquis de ris d'agneau à la crème d'ail, gnocchi de petits pois, jus court aux morilles

Notre sélection de fromages
supp 4,00 euros

Nos desserts aux choix à la carte

MENU « AU FIL DES SAISONS »

Entrée, plat, dessert 32 €

Mise en bouche

Filet de maquereau mariné au raifort,
crème de cassis, bavarois d'asperge verte,
chèvre frais, condiment aigre doux, sablé noisette

Suprême de poulet fermier farci au chorizo doux,
jus de volaille mousseux aux herbes, risotto aux légumes printaniers

Notre sélection de fromages
supp 4,00 euros

Nos desserts aux choix à la carte



MENU DE PRINTEMPS

Entrée, plat, dessert 36€

Mise en bouche

Mousseline de truite rose, coques et palourdes,
crémeux de chou-fleur, émulsion de coquillages au pomelo

ou

Terrine de lapin / foie gras / dattes,
en lamelle de carotte, condiment oignons doux,
salade de jeunes pousses

—

Merlu de la côte Atlantique en croûte de poireau et pistache,
légumes printaniers et pommes de terre fondantes

ou

Palette de bœuf charolais confite à la moutarde, ail et gingembre,
terrines de pommes de terre / céleri / lard paysan,
jus tranché au colis d'estragon

—

Notre sélection de fromages
supp 4,00 euros

—

Nos desserts au choix à la carte

MENU DU JOUR

16€

(servi uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)

Entrée

—

Plat

—

Fromage ou dessert

—

Café

CE MENU CHANGE TOUTES LES SEMAINES



BIENVENUE AU RESTAURANT DE LA POSTE

Cyrille & Daphné sont heureux de vous accueillir et de vous faire partager un moment de convivialité autour d'une cuisine élaborée avec des produits frais, au rythme des saisons.

Toute notre carte est entièrement "fait maison".

Nous sommes attachés aux produits de notre terroir, que nous essayons de mettre en valeur par une cuisine raffinée et créative.

- ▶ Nos plats "fait maison" sont préparés à partir de produits bruts
- ▶ Toutes nos viandes sont d'origine française
- ▶ Le classeur des allergènes est disponible à la réception