

NOTRE CARTE « FAIT MAISON »

ENTRÉES

Nougat de merlu au saumon fumé, pistache, cranberries, condiment pomelos, salade de jeunes pousses	16 €
Marbré de jarret de veau au foie gras, crème d'artichaut, condiment barigoule, salade de jeunes pousses	16 €
Raviole d'escargots de Bourgogne en persillade, royale de cerfeuil tubéreux, velouté de persil rafraîchi au wasabi, sabayon d'ail	18 €
Opéra de foie gras mangue / passion	24 €

POISSONS

Dos de cabillaud en croûte d'amande et écorce de mandarine, semoule de rutabaga et carotte, jus parfumé aux épices	19 €
Dorade royale, cannelloni de betterave aux St Jacques et homard	26 €

VIANDES

Suprême de pintade fermière farci aux châtaignes, crémeux de cèleri aux légumes racines, jus à l'Armagnac	20 €
Cuissot de sanglier cuit 7h aux épices douces de Noël, farçons savoyard, condiments aux airelles et piment fumé, crumble de pain d'épices	24 €
Filet de bœuf charolais rôti aux aromates, pommes dauphines butternut et patate douce	32 €

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 »

Buchette orange sanguine, crémeux yuzu, biscuit aux écorces d'oranges	9,00 €
Dome chocolat à la fève tonka	9,00 €
Croustillant praliné, parfait glacé à la crème de marron	9,00 €
Verrine ananas rôti au miel de notre village (V. Raulin), mousse légère, mascarpone au rhum Clément	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

Opéra de foie gras mangue / passion

Dorade royale,
cannelloni de betterave aux St Jacques et homard

et/ou

Filet de bœuf charolais rôti aux aromates,
pommes dauphines butternut et patate douce

Notre sélection de fromages secs *ou* fromage blanc *GAEC Lapray*
supp 4,00 euros

Buchette orange sanguine, crémeux yuzu, biscuit aux écorces d'oranges

ou

Dome chocolat à la fève tonka

ou

Croustillant praliné, parfait glacé à la crème de marron

ou

Verrine ananas rôti au miel de notre village (V. Raulin),
mousse légère, mascarpone au rhum Clément

MENU « AU FIL DES SAISONS »

Entrée, plat, dessert 32 €

Mise en bouche

Nougat de merlu au saumon fumé, pistache,
cranberries, condiment pomelos, salade de jeunes pousses

Suprême de pintade fermière farci aux châtaignes,
crémeux de cèleri aux légumes racines, jus à l'Armagnac

Notre sélection de fromages secs *ou* fromage blanc *GAEC Lapray*
supp 4,00 euros

Buchette orange sanguine, crémeux yuzu, biscuit aux écorces d'oranges

ou

Dome chocolat à la fève tonka

ou

Croustillant praliné, parfait glacé à la crème de marron

ou

Verrine ananas rôti au miel de notre village (V. Raulin),
mousse légère, mascarpone au rhum Clément

MENU D'HIVER

Entrée, plat, dessert 36€

Mise en bouche

Marbré de jarret de veau au foie gras, crème d'artichaut,
condiment barigoule, salade de jeunes pousses

ou

Raviole d'escargots de Bourgogne en persillade,
royale de cerfeuil tubéreux, velouté de persil rafraîchi au wasabi,
sabayon d'ail

—

Dos de cabillaud en croûte d'amande et écorce de mandarine,
semoule de rutabaga et carotte, jus parfumé aux épices

ou

Cuissot de sanglier cuit 7h aux épices douces de Noël,
farçons savoyard, condiments aux aïelles et piment fumé,
crumble de pain d'épices

—

Notre sélection de fromages secs *ou* fromage blanc *GAEC Lapray*
supp 4,00 euros

—

Buchette orange sanguine, crémeux yuzu, biscuit aux écorces d'oranges

ou

Dome chocolat à la fève tonka

ou

Croustillant praliné, parfait glacé à la crème de marron

ou

Verrine ananas rôti au miel de notre village (V. Raulin),
mousse légère, mascarpone au rhum Clément

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