

NOTRE CARTE « FAIT MAISON »

ENTRÉES

- Gaspacho de petits-pois rafraîchis au wasabi,
mousse légère mozzarella di Bufala, légumes croquants 16 €
Gaspacho of peas with wasabi, mozzarella di bufala, Crunchy vegetables
- Cubes de saumon confits à l'huile d'olive Leblanc, laqué aux agrumes,
bavarois de fenouil, œuf cuit à 64° de la ferme des Tartins,
condiment pommes Granny Smith 18 €
Cubes of salmon confit in Leblanc olive oil, Citrus fruits, bavarois of fennel, egg cooked at 64° to the family farm, Granny Smith Apple Condiment
- Ballottine de poulet de la ferme familiale, noisettes, abricots secs,
en lamelle de courgettes, sauce aigre-douce, salade de jeunes pousses 18 €
Ballotine of chicken from the family farm, hazelnuts, apricots, Zucchini slices, sweet and sour sauce, salad
- Tarte moelleuse aux escargots de Bourgogne, céleri,
crème d'ail doux, sabayon de persil plat 24 €
Burgundy snails tart, Celeriac, mild garlic cream, parsley sabayon
- Salade du moment 15 €
Salad of the moment

POISSONS

- Dos de cabillaud en croûte d'algues, mojettes vendéennes cuites au bouillon thaï,
émulsion à la coriandre fraîche 19 €
Cod in seaweed crust, white beans cooked in Thai broth, Fresh coriander emulsion
- Filet de daurade royale cuit sur la peau, risotto carnaroli à la sauce vierge,
émulsion bisque de langoustine au gingembre confit 26 €
Sea bream fillet cooked on the skin, carnaroli risotto with virgin sauce, langoustine bisque emulsion with ginger

VIANDES

Échine de cochon confite miel et romarin,
purée de pommes de terre infusée au maïs 20 €
Pork confit honey et rosemary, Corn Infused Mashed Potatoes

Filet de bœuf rôti aux aromates, pommes dauphine maison aux girolles,
tombée de blettes, jus à la sauge du jardin 32 €
*Roasted fillet beef with herbs, Homemade dauphine potatoes,
girolles mushroom, chard, sage juice*

Gigot d'agneau cuit 7h aux épices douces, épaule en pastilla au caviar d'aubergine,
légumes poêlés au beurre demi-sel, jus tranché au coulis de poivrons 24 €
*Leg of lamb cooked 7 hours with mild spices, lamb shoulder aubergine caviar in pastilla,
pan-fried vegetables in semi-salted butter, Juice sliced with pepper coulis*

Entrecôte charolaise 300g, frites maisons 30 €
Rib steak with home fries

Risotto de légumes 20 €
Vegetable risotto

FROMAGES

Assiette de fromages secs 8,00 €
Plate of dry cheeses

Fromage blanc fermier (GAEC Lapray, Martigny le Comte) 5,00 €
Fresh white cheese (goat milk)

LES DESSERTS AU CHOIX « FAIT MAISON »

Dôme chocolat au lait / fève tonka / praliné croquant <i>Milk chocolate dome / tonka bean / praline</i>	9 €
Crème brûlée noix de coco / citron / brisure de framboises <i>Coconut / lemon / raspberry cream</i>	9 €
Pavlova pêche / abricot / melon <i>Pavlova peach / apricot / melon</i>	9 €
Entremets cerises / mascarpone façon tiramisu <i>Cherry and mascarpon entremets like tiramisu</i>	9 €

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 €
--	------

MENU « LA RECONCE »

Entrée, plat au choix, dessert 46€

Entrée, poisson, viande, dessert 56€

Mise en bouche

Tarte moelleuse aux escargots de Bourgogne, céleri, crème d'ail doux, sabayon de persil plat
Burgundy snails tart, Celeriac, mild garlic cream, parsley sabayon

Filet de daurade royale cuit sur la peau, risotto carnaroli à la sauce vierge,
émulsion bisque de langoustine au gingembre confit
*Sea bream fillet cooked on the skin, carnaroli risotto with virgin sauce,
langoustine bisque emulsion with ginger*

et/ou

Filet de bœuf rôti aux aromates, pommes dauphine maison aux girolles,
tombée de blettes, jus à la sauge du jardin
Roasted fillet beef with herbs, Homemade dauphine potatoes, girolles mushroom, chard, sage juice

Notre sélection de fromages
supp 4,00 euros
Our cheese selection

Nos desserts aux choix à la carte
Dessert to choose from the map

MENU « AU FIL DES SAISONS »

Entrée, plat, dessert 36€

Mise en bouche

Cubes de saumon confits à l'huile d'olive Leblanc, laqué aux agrumes,
bavarois de fenouil, œuf cuit à 64° de la ferme des Tartins,
condiment pommes Granny Smith

Cubes of salmon confit in Leblanc olive oil, Citrus fruits, bavarois of fennel, egg cooked at 64° to the family farm, Granny Smith Apple Condiment

ou

Ballottine de poulet de la ferme familiale, noisettes, abricots secs,
en lamelle de courgettes, sauce aigre-douce, salade de jeunes pousses

Ballotine of chicken from the family farm, hazelnuts, apricots, Zucchini slices, sweet and sour sauce, salad

Dos de cabillaud en croûte d'algues, mojettes vendéennes cuites au bouillon thaï,
émulsion à la coriandre fraîche

Cod in seaweed crust, white beans cooked in Thai broth, Fresh coriander emulsion

ou

Gigot d'agneau cuit 7h aux épices douces,
épaule en pastilla au caviar d'aubergine, légumes poêlés au beurre demi-sel,
jus tranché au coulis de poivrons

Leg of lamb cooked 7 hours with mild spices, lamb shoulder aubergine caviar in pastilla, pan-fried vegetables in semi-salted butter, Juice sliced with pepper coulis

Notre sélection de fromages

supp 4,00 euros

Our cheese selection

Nos desserts aux choix à la carte

Dessert to choose from the map

MENU DE LA POSTE

Entrée, plat, dessert 32 €

Mise en bouche

Gaspacho de petits-pois rafraîchis au wasabi,
mousse légère mozzarella di Bufala, légumes croquants
Gaspacho of peas with wasabi, mozzarella di bufala, Crunchy vegetables

Échine de cochon confite miel et romarin,
purée de pommes de terre infusée au maïs
Pork confit honey et rosemary, Corn Infused Mashed Potatoes

Notre sélection de fromages
supp 4,00 euros
Our cheese selection

Nos desserts au choix à la carte
Dessert to choose from the map

MENU DU JOUR

18 €

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

Entrée

—

Plat

—

Fromage ou dessert

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