



HOTEL DE LA POSTE
★★★★

ENTREES

Gratinées à l'oignon, comté fruité 12 mois	8€
Caquelon d'escargots beurre ail et persil	9€
Poireaux vinaigrette à l'huile de noisette et vinaigre balsamique, et noisettes du Piémont	11€
Oeufs pochés en meurette au Chardonnay	14€
Terrine de sanglier aux myrtilles et cassis	15€

PLATS

Andouillettes à la fraise de veau sauce moutarde à l'ancienne (Fait Main Maison Bobosse à Lyon)(200g)	19€
Boeuf Bourguignon	17€
Côte de veau poêlée et son jus de cuisson (300g)	22€
Escalope de saumon d'Ecosse sauce à l'oseille (label rouge)	16€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison à la graisse de boeuf	6€
Salade de saison	4€
Poêlée de champignons du moment	9€
Ecrasé de pommes de terre	5€
Suppléments mayonnaise maison	3€

FROMAGES ET DESSERTS

Assiettes de fromages régionaux	13€
Moelleux au chocolat noir, crème anglaise vanille bourbon	8€
Tartelette au citron vert et jaune, éclats de meringue	7€
Café gourmand	10€

Prix nets en TTC, Service compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception de l'hôtel