



HOTEL DE LA POSTE
★★★★

ENTRÉES

Caquelon d'escargots beurre ail et persil	9€
Oeufs pochés en meurette au Chardonnay	12€
Soupe froide de tomates rôties, huile basilic, tartine tapenade et mozzarella	9€
Salade de melon, jambon Serrano, tomates cerises et croutons salsa verde	14€
Tartare de saumon, algues wakame, concombres et chips de nori	15€

PLATS

Filet de dorade, sauce vierge estivale	17€
Tartare de boeuf au couteau façon thaï (150g)	14€
½ Filet de canard, sauce aux cassis et graines de moutarde (180g)	18€
Spaghettis de courgette, fromage de chèvre, tomates confites et pignons de pin	14€
Boeuf Bourguignon en Cocotte :	
<i>Pour 1 personne</i>	15€
<i>Pour 2 personnes</i>	30€

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison à la graisse de boeuf	6€
Salade de saison	4€
Poêlée de légumes	5€
Ecrasé de pommes de terre	5€
Supplément mayonnaise maison	3€

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages régionaux	13€
Soupe de fraises, sorbet à la verveine	7€
Moelleux au chocolat cacahuètes	7€
Croustillant à l'abricot infusé au romarin	7€
Café gourmand	10€
Sorbets & glaces (1 boule 4€ - 2 boules 6€ - 3 boules 8€ - supplément chantilly 2€)	

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

 Najeti Hôtels & Golfs Collection



HOTEL DE LA POSTE
★★★★

STARTERS

Burgundy escargots in garlic and parsley butter	€9
Poached eggs in Chardonnay meurette sauce	€12
Chilled roasted tomato soup, basil oil, tapenade toast and mozzarella	€9
Melon salad with Serrano ham, cherry tomatoes and salsa verde croutons	€14
Salmon tartare with wakame seaweed, cucumber and nori crisps	€15

MAIN DISHES

Sea bream fillet with summer sauce vierge	17€
Hand-cut Thai-style beef tartare (150g)	14€
Half duck breast with blackcurrant and mustard seed sauce (180g)	18€
Zucchini spaghetti with goat's cheese, sun-dried tomatoes and pine nuts	14€
Beef Bourguignon served in a casserole	
For 1 person	15€
For 2 peoples	30€

Our meats are of French origin, born, raised and slaughtered in France

SIDE DISHES

French fries, fried in beef fat	€6
Green salad	€4
Stir-fry vegetables	€5
Mashed potatoes	€5
Homemade mayonnaise	€3

CHEESES & DESSERTS

Selection of regional cheeses	€13
Strawberry soup with verbena sorbet	€7
Chocolate and peanut molten cake	€7
Apricot crisp infused with rosemary	€7
Gourmet coffee	€10
Ice Cream & Sorbets (1 scoop €4 - 2 scoops €6 - 3 scoops €8 - whipped cream supplement €2)	

Net prices in euros, taxes and service included. Allergen information is available from hotel reception.

 Najeti Hôtels & Golfs Collection