

Les Salades Repas

- Salade de Ris D'Agneau Persillés*..... 16.90€
Salade Gourmande (Salade, Gésiers, Magret Fumé, Toast et Foie Gras) 17.90€
Salade Végétarienne (Mesclun, Crudité, Fruits frais et Jeunes Pousses) 13.50€
Salade Aveyronnaise (Salade, Melsat Poêlé, Pomme Poêlée, Dés de Roquefort) 14.90€

Les Entrées

- Cookies Au Roquefort, Salade*.....13.00€
Velouté d'Endives et sa Panceta.....14.90€
Os à Moelle Gratiné sur lit de Fleur de Sel, Toasts Pepsane..... 12.50€
Salade de Tomates et Œufs durs7,00€
Œufs Mimosas..... 7,00€
Foie Gras Maison, Caramel de Vin de Coing.....19,00€

♥ *Planche de Charcuterie*16.90 € ♥



Les Viandes

- ♥ *Andouillette de Veau Blanc, à la ficelle, de Brasc* ♥ 17.00€
- Onglet de Bœuf, Sauce Echalotes (VBF)*.....18,50€
♥♥ *Pied de Porc Farci Sauce à base de Jus de Truffe de chine* ♥♥17,00€
Omelette au Roquefort OU aux Cèpes..... 13.90€/ 14.90€
Côtes d'Agneau au Thym.....19.90€

... Plat non compris dans la Demi-pension

Prix Net et Service Compris

Poissons

Cassolette de Gambas et de Cabillaud, Bouillon Thai au Gingembre et Lait de Coco ... 25,00€
Filet de Truite du « Mas Pommier », au vinaigre de Fenouil des Homs... 16,90 €

Retour du Marché (voir Ardoise)

... Plat non compris dans la Demi-pension

Fromages

Assiette de Fromages de Pays 7,00€
Fromage Blanc Nature **ou** Coulis..... 4,90€

Desserts

Dessert du jour..... 5,00€
Crème Brûlée « du Moment »..... 5,90€
Mousse au Chocolat Noir, Tuile aux Amandes..... 6,90€
Tarte Tatin de saison..... 6,90€
Pain Perdu, Glace Vanille et Confiture de Gratte-Cul..... 6,50€

Café, Déca ou Thé Gourmand... (+ 4€ dans un Menu)..... 7,90€

Profiteroles, sauce chocolat chaud à la Michalak..... 7,90€
Roc Blanc (Glace Vanille, Crème de Marron, Coulis de Caramel et chantilly)..... 6,90€

Colonel ou William's ou After-Eight..... 7,90€

Glaces ou Sorbets : (Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Menthe Choclat, Praliné, Caramel, Noix de Coco, Rhum Raisin, Pistache, Citron vert, Cassis, Poire, Framboise).

2 Boules / 3 Boules 4,00€ / 5,50€



Donnez votre avis sur [Hotel de la Poste](#)

Assiettes « Gourmandes »

La Gourmande Chasseur

*Terrine de Gibier, Salade
Filet Mignon de Sanglier au Genièvre,
Poêlée Paysanne,*

*Tome de Brebis
des Bergers du Larzac*

17.90€

La Gourmande Aveyronnaise

*Salade de Melsat
Côtes D'agneau au Thym
Aligot,
Roquefort Gabriel Coulet*

18.90€

La Gourmande Cochon

*Jambonneau de Brasc
Joue de Porc Confite
Pommes Sautées,
Chèvre (Fromabon)*

16.90€

Prix Net et Service Compris

 **tripadvisor**

Donnez votre avis sur [Hotel de la Poste](#)

Suggestions du Chef

Saucisse Aveyronnaise et son Aligot
16,00 €



♥ *Tête de Veau Sauce Ravigote* ♥ (VBF)
Accompagnée de Pommes Vapeur
15,00 €



Tartare de Bœuf au Couteau (VBF)
Frites Maison et ses Condiments
18.00 €



Tartiflette du Larzac, Salade
17€



Trénels à la Millavoise
15.90 €



Côte de Bœuf (VBF)
(1pers) +/- 500g
26.50€

20 mins d'attente en direct.



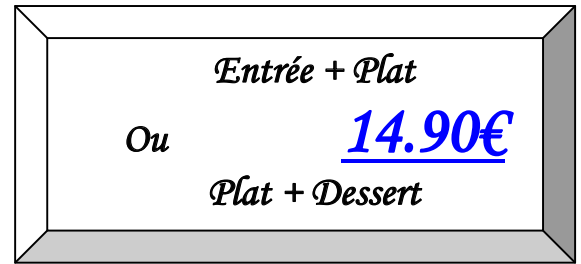
Le « Burger » à Notre Façon
(Tartine de Pain « le Fermier », Larzaclette, Steak Haché
Minute VBF, Œuf à Cheval et Oignons Fris),
Frites Maison et Salade
16.90€

... Plat non compris dans la Demi-pension

Prix Net et Service Compris

Formules du Jour

LE Midi UNIQUEMENT du Lundi au Vendredi



Crème de Légumes
Ou Salade de Gésiers
Ou Entrée du Jour



Tendron de Veau à la Provençale (VBF)
Ou Coufidou à la Bière
(La Caussearde STOUT)
Ou Plat du Jour



Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

9.50 € ou 7.50€ (Plat+Dessert)

Salade de Tomates
Ou Fricandeau



Steak Frites (VBF)
Ou Steak Haché "minute" VBF, Frites
Ou Filet de Truite Pané
Ou Omelette Frites



Glace
Ou Crème Caramel

Menu à 21.90€

♥ Tête de Veau (VBF) Sauce Ravigote, ♥

Cookies au Roquefort et Salade

Crème d'Endives et sa Panceta



Filet de Truite du « Mas Pommier »,
Au vinaigre de Fenouil des Homs

Foie de Jeune Bovin (VBF),
au vinaigre « Larzamique des Homs »

Joues de Porc Confites,
Lentilles « La Perle Verte Bio du Larzac »

Choux Farci



Plateau de Fromages Régionaux

ou

Dessert



Prix Net et Service Compris

Menu à 29€

♥ Tête de Veau (VBF) Sauce Ravigote, ♥

Salade De Ris D'Agneau Persillés

Os à Moelle sur lit de Fleur de Sel,
Toasts Pepsane



L'Ardoise

Andouillette de Veau Blanc (VBF)
à la Ficelle de Brasc

Suprême de Pintade aux Fruits Secs



Plateau de Fromages Régionaux

ou

Dessert



*Pour Connaître les Allergènes
volontairement incorporés dans nos plats,
n'hésitez pas à demander à consulter le
document que nous tenons à votre
disposition au BAR,*

Menu Gourmand

C'est Vous qui composez votre Menu selon vos Goûts et vos Envies du moment..



NB: *La Côte de Bœuf* **=(+10€)**
Le Café Gourmand **(+ 4€)**

Prix Net et Service Compris

 **tripadvisor**
Donnez votre avis sur Hotel de la Poste