

Les Salades Repas

<i>Salade de Ris D'Agneau Persillés</i>	16.90€
<i>Salade Gourmande</i> (Salade, Gésiers, Magret Fumé, Toast et Foie Gras Maison)	19.50€
<i>Salade Végétarienne</i> (Mescun, Crudité, Fruits frais et Jeunes Pousses)	13.50€
<i>Salade Aveyronnaise</i> (Salade, Melsat Poêlé, Pomme Poêlée, Dés de Roquefort)	14.90€

Les Entrées

<i>Velouté de Marron aux Cèpes</i>	14,90€
<i>Tourte de Ris D'Agneau, Salade</i>	15,50€
<i>Salade de Tomates et Œufs durs</i>	7,00€
<i>Œufs Mimosas</i>	8,00€
<i>Foie Gras Maison, (Chutney aux pommes et Baie de Timut)</i>	22,00€
<i>Pascade au Roquefort et Potimarron</i>	12,90€

♥ *Planche de Charcuterie*16.90 € ♥

♥ *Planche Mixte*19.90€ ♥

(Chèvre Chaud et ses mouillettes, Tome de Brebis, Roquefort + Charcuterie)



Les Viandes

♥ *Râble de Lièvre au Saupiquet* ♥ 29,00€

♥ *Andouillette de Veau Blanc, à la ficelle, de Brasc* ♥ 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€

Suprême de Pintade aux fruits secs..... 18.90€

... Plat non compris dans la Demi-pension

Prix Net et Service Compris

Supplément couverts (verre+serviette+couteau et fourchette): +5€

Suggestions du Chef

BIG Choux Farci
16,90 €

🍷
Saucisse Aveyronnaise et son Aligot
16,00 €

🍷
Tartiflette du Larzac, Salade
17,50 €

🍷
♥ **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 €

🍷
Trénels à la Millavoise
15,90 €

🍷
Côte de Bœuf (VBF)
(1pers) +/- 500g
27,90€
20 mins d'attente en direct.

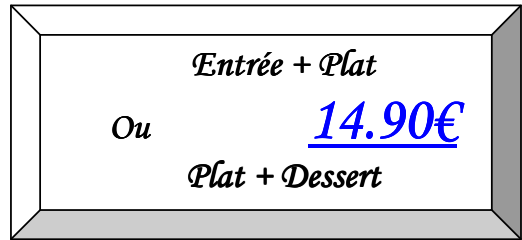
🍷
Le « Burger » à Notre Façon
(Pain Burger, Larzaclette, Dés de tomate, Oignons, Mesclun,
steak de Bœuf haché Minute VBF, œuf au plat),
Frites Maison et Salade
16,90€

... Plat non compris dans la Demi-pension

Prix Net et Service Compris

Formules du Jour

LE Midi UNIQUEMENT du Lundi au Vendredi
Et Hors jours Fériés



Pâté de Tête de « Brasc »
Ou Salade de Gésiers
Ou Potage
Ou Entrée du Jour

🍷
Moules Frites
Ou Boudin Noir aux Oignons, Purée
Ou Plat du Jour



Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans
9.50 € ou **7.50€** (Plat+Dessert)

Œufs Mayonnaise
Ou Terrine de Campagne

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

🍷
Glace
Ou Crème Caramel

Assiettes « Gourmandes »

La Gourmande Canard

Salade de Gésier
Brochette de Filet de Canette,
Tartiflette du Larzac

Pérail de Brebis
des Bergers du Larzac

17.90€

Gourmande Chasseur

Terrine de Gibier,
Filet Mignon de Sanglier,
Sauce grand veneur,
Poêlée Automnale

Tome de Brebis

19.90€

La Gourmande Aveyronnaise

Salade de Melsat
Côtes D'agneau au Thym
Aligot,

Roquefort

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](#)

Menu à 23.00€

♥Tête de Veau (VBF) Sauce Ravigote,♥

Pascade au Roquefort et Potimarron

Velouté de Marrons aux Cèpes



Filet de Truite du « Mas Pommier » aux
Légumes WOK

ou

Suprême de Pintade aux Fruits Secs

ou

Faux-filet Grillé (VBF)

ou

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



Plateau de Fromages Régionaux

ou

Dessert



Prix Net et Service Compris

Menu à 35€

A la Carte

1 Entrée

+

1 Viande ou 1 Poisson

+

Plateau de Fromages
Régionaux

Ou

Dessert

NB: La Côte de Bœuf, Râble de Lièvre ou
une Assiette Gourmande (+10€)

Le Café Gourmand (+ 4€)



*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,*

Poissons

Filet de Truite du « Mas Pommier » aux Légumes Wok,..... 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.....5,50€
Flaune.....5,50€
Crème Brûlée « du Moment »..... 6,50€
Mousse au Chocolat Noir, Tuile aux Amandes et sorbet Mandarine.....6,90€
Poire au Vin, chantilly à la cannelle.....6,90€
Pain Perdu, Glace Vanille et Confiture de Gratte-Cul.....6,90€
Brownies et confiture de Lait.....6,90€

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

Profiteroles,7.90€

Soufflé Glacé à l'Eglantine.....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 Chocolat, Praliné, Caramel, Noix de Coco, Rhum Raisin, Pistache, Citron vert, Cassis, Poire, Framboise).

2 Boules / 3 Boules 4,00€ / 5.50€

