



CORDESSE | 15260 NEUVÈGUSE

Tél.: +33 (0)4 71 23 82 32

[www.relaisdelaposte.com](http://www.relaisdelaposte.com)

# LE RELAIS DE LA POSTE

## Restaurant

Chef : Guillaume FOURNIER

[www.relaisdelaposte@wanadoo.fr](mailto:www.relaisdelaposte@wanadoo.fr)





# MENU SELON VOS ENVIES

35 euros

## ENTRÉES

*Foie Gras maison aux Griottes (supp 5€)*

*Mi cuit de saumon et ses lentilles de la Planèze*

*Salade de noix de joues de porc confites et ses copeaux de Cantal*

*Pounti d'Auvergne au Pruneaux*

*Assortiment de charcuteries d'Auvergne*

## PLATS

*Pièce de Bœuf Crème au Bleu d'Auvergne*

*Filet de Bœuf du pays de Saint-Flour aux Champignons (supl 6€)*

*Tripoux d'Auvergne*

*Magret de canard aux pommes, sauce marchand de vin*

*Poisson du marché et ses petits légumes*

*Toutes nos viandes sont accompagnées de petits légumes poêlés et d'Aligot*

## DESSERTS

*Sélection de Fromage de notre région (supp 3€)*

*Dôme au Chocolat sauce et son coulis*

*Namakéla, (émulsion de crème et mascarpone infusée à la menthe, crumble coco et cœur coulant chocolat blanc)*


*Nougat Glacé maison et coulis de fruits rouges*

*Pâtisserie du Jour*

*Nous vous souhaitons un agréable moment de plaisir, de gourmandise et de partage*

Tous nos plats sont faits maison avec des produits de qualité et sont susceptibles de changer en fonction des saisons et des produits du moment.

Prix net TTC - Service compris





# A LA CARTE

## ENTRÉES

*Assiette de charcuteries d'Auvergne // 12€*

*Foie Gras maison aux Griottes // 20€*

*Mi cuit de Saumon et ses lentilles vertes de la Planéze // 15€*

*Salade de noix de joues de porc confites et ses copeaux de cantal // 12€*

*Pounti d'Auvergne au Pruneaux // 12€*

## PLATS

*Tripoux d'Auvergne, Jus de cuisson // 16€*

*Assiette du Relais – Aligot, Salade // 17€*

*Magret de canard aux pommes Sauce marchand de vin // 24€*

*Pièce de Bœuf du moment, Crème au Bleu d'Auvergne // 20€*

*Filet de Bœuf aux Champignons // 30€*

*(accompagnement petits légumes poêlés et Aligot)*

## DESSERTS

*Sélection de Fromage de la région // 6€*

*Pâtisserie du moment // 7€*

*Dôme Chocolat et son coulis // 8€*


*Namakêla, Fruits de saison // 8€*

*Nougat Glacé maison et son coulis de fruits rouges // 7€*

*Nous vous souhaitons un agréable moment de plaisir, de gourmandise et de partage*

Tous nos plats sont faits maison avec des produits de qualité et sont susceptibles de changer en fonction des saisons et des produits du moment.

Prix net TTC - Service compris





## *Menu Enfants*

14€

*Assiette de Charcuterie et ses Crudités*

*Steak Haché et Frites (ou aligot)*

*Coupe de Glace*

## *Formule du Jour*

*Entrée et Plat du jour 16€*

*Ou*

*Plat et Dessert du jour 16€*

Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés

## *Menu du Jour*


*Entrée, Plat du jour et Dessert 18€*

(Supplément aligot 3€)

*Nous vous souhaitons un agréable moment de plaisir, de gourmandise et de partage*

Tous nos plats sont faits maison avec des produits de qualité et sont susceptibles de changer en fonction des saisons et des produits du moment.

Prix net TTC - Service compris



## *Apéritifs*

<i>Américano maison</i>	7,00
<i>Thé d'Aubrac</i>	5,00
<i>Kir (cassis, mûre, pêche, framboise, birlou, châtaigne)</i>	3,50
<i>Coupe de champagne</i>	7,50
<i>Kir Royal (cassis, mûre, pêche, framboise, birlou, châtaigne)</i>	7,50
<i>Campari Orange</i>	6,00
<i>Le Volcan (gentiane et châtaigne) 5cl</i>	3,50
<b><i>Gentianes (Salers, Avèze, Suze et Artisanale) 5cl</i></b>	3,50
<i>Porto, Martini, Byrrh 5 cl</i>	3,50
<i>Muscat 5cl</i>	3,50
<i>Anisés (51, Ricard, Pernod) 2cl</i>	3,50
<i>Whisky</i>	5,00
<i>Chivas Regal 4cl</i>	6,00
<i>Pur Malt 4cl (Glenfiddich) 12 ans</i>	6,00
<i>Jack Daniels 4cl</i>	6,00
<i>Whisky Premium Japonais (Tagouchi)</i>	10,00
<i>Volka, Gin</i>	7,00
<i>Digestifs</i>	7,00
<i>accompagnement alcool (coca, jus de fruit)</i>	2,00
<i>Aperitif Sans Alcool (Gentiane) 5cl</i>	3,50
<i>Jus de Fruit</i>	3,00
<i>(ananas, ace, abricot , poire, pomme, orange, tomate)</i>	
<i>Bière Pression</i>	3,00
<i>Bières artisanales</i>	4,50
<i>Boissons Gazeuses</i>	3,00
<i>(Coca Cola, Orangina, Ice Tea, Scheppes, Perrier)</i>	
<i>Café</i>	2,00
<i>Infusion, Thé</i>	3,00