

Les Menus



à la carte

Entrées

- Rillettes de maquereaux aux épices, légumes croquants au citron confit 6.50 €
- Tartare aux deux saumons, tagliatelles de légumes 8.30 €
- Terrine de campagne « maison » pruneaux et noisettes, pickles d'oignons 6.80 €
- Velouté de butternut et potimarron, éclats de marrons et cubes de foie gras 7.00€
- Foie gras 'maison', chutney oignons balsamique *sup 4€ sur formule et menu* 12.00€

Plats

- Agneau confit au Ras el Hanout jaune 16.50€
- Suprême de volaille label rouge aux champignons 17.00€
- Filet de Lieu Jaune snacké, sauce crémée au chorizo 18.00€
- Magret de canard miel et épices douces 17.50 €
- Les accompagnements :

Les Viandes: Ecrasée de pomme de terre Agata et carottes Vichy

Les Poissons: Lentilles vertes façon risotto et carottes Vichy

Fromages et Desserts

- Assiette de fromages d'Auvergne, salade aux noix 5.50€
- Entremet chocolat, cacahuète, caramel au beurre salé et glace chocolat 6.50€
- Nougat glacé au miel d'acacia, orange confite et noix 6.00€
- Pavlova aux agrumes, chantilly vanille et glace Verveine verte 6.50€
- Ananas rôti, pana cotta lait de coco et glace bulgare 6.50€
- Café gourmand (trop généreux) *sup 2€ sur formule et menu* 9.20€

Menu
Epicure Plaisir
24.90€

(Entrée + plat + dessert)

Formule
Epicure Gourmand
19.90€

(Entrée + plat) **ou** (Plat + dessert)



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais bruts.
Nous travaillons uniquement des produits de première fraîcheur, des changements peuvent avoir lieu suivant l'arrivage du jour. Prix nets TTC dont 10% de tva – service compris – hors boissons.

