

# Les Menus



**Menu**  
**Epicure Plaisir**  
**25.90€**  
(Entrée + plat + dessert)  
Boisson non comprise

**Formule**  
**Epicure Gourmand**  
**20.90€**  
(Entrée + plat) **ou** (Plat + dessert)  
Boisson non comprise

à la carte

## Entrées

- Velouté de poireau-mascarpone, œuf parfait et éclats de noisettes oignons pickles 8.50 €
  - Croustillant de Saint Nectaire, tagliatelles de légumes 8.00 €
  - Tartare de thon au lait de coco, légumes rafraichis, sésame doré 11.50 €
- sup 2€ sur formule et menu
- Terrine de campagne "maison" poire pochée au vin chaud et épices douces 8.50€

## Plats

- Pavé de Lieu Jaune beurre blanc à la mangue 17.00€
  - Magret de canard rôti, miel et épices tandoori 17.50€
  - Veau confit aux pleurotes, jus réduit à la fève de tonka 17.00€
  - Pavé de bœuf snacké, copeaux de foie gras 19.50 €
- sup 2€ sur formule et menu

### • Les accompagnements :

*Les Viandes:* Purée de céleri et légumes printaniers

*Les Poissons:* Risotto au pesto vert et légumes printaniers

## Fromages et Desserts

- Assiette de fromages d'Auvergne, salade aux noix 5.50€
- Entremet chocolat-caramel-poire et glace thym 7.00€
- Pavlova aux fruits de la passion, chantilly vanille 7.00€
- Millefeuille au caramel-pommes rôties et glace cidre fermier 7.00€
- Tartare d'ananas au basilic tuile passion et glace vanille 7.00€
- Café gourmand (trop généreux) sup 2€ sur formule et menu 9.80€



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'arrivée du jour. Prix nets TTC dont 10% de tva – service compris – hors boissons.

