

LE RESTO
D'ÉPICURE






« Fait Maison »


MENU

CHEZ
ÉPICURE

ENTRÉES

 Cannelloni de chèvre frais de la ferme des Sonnailles, mousse de betterave, herbes aromatiques et petites giroles	11,50 €
Ceviche d'omble chevalier, consommé de tomate à la citronnelle, crème acidulée et pesto	16,70 €
Foie gras de canard, crémeux d'oignons caramélisés, et tatin échalotes-pommes (sup 3€)	15,10 €

PLATS

Poitrine grillée de cochon au foin, légumes frais au bouillon et jus corsé	19,20 €
Pavé de merlu rôti, crémeux choux fleur au citron vert, poireaux fondants et coulis d'écrevisses	21,00 €
Filet de bœuf, mousseline de carottes, gratin de pommes de terre aux champignons et sauce au lard (sup 3€)	23,00 €
 Mousseline de carottes au gingembre, tombée de légumes et gratin de pommes de terre aux champignons (hors menu)	13,00 €

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages d'Auvergne, salade aux noix et compotée de myrtilles (Hors menu)	8,00 €
Le café + que Gourmand (déclinaison de 4 desserts) (sup 3 €)	12,00 €
Volcan pomme châtaigne au cœur de myrtille, sorbet citron	9,90 €
Mille-feuille aux fruits rouges, crème pâtissière à la fleur de sureau et tonka	10,10 €
Éclair croquant au chocolat praliné, crème glacée vanille bourbon	10,10 €

MENU PUY DE DOME

Entrée + Plat + Dessert
Boissons non comprises
36,00 €

MENU PUY DE SANCY

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Boissons non comprises
29,00 €

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