



# MENU LASSOLAS

## • LES ENTRÉES

Soupe de légumes de saison et méli mélo de condiments

Gravelax de Boeuf cuit au sel, sucre, citron et vinaigrette acidulée, roquette et pickles

---

## • LES PLATS

Travers de Porc de l'Allier mariné confit et poêlée de saison

Orzo en Risotto aux courgettes et petit chèvre frais des Sonailles (plat végétarien)

---

## • FROMAGES (SUPP + 8 €)

Composition de 4 fromages de notre Région

---

## • LES DESSERTS

Equilibre gourmand Cacahuètes Caramel et Chocolat

La Folie Pomme

L'incontournable Volcan Verveine au coeur framboise et poivron rouge

Le Café très gourmand (Supp 3€)

---

**34€ : ENTREE / PLAT / DESSERT**

**27€: ENTREE/PLAT OU PLAT /DESSERT**

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) 15€



Emincé de volaille avec frites ou légumes / 1 boisson / 1 glace au choix

Prix TTC Service Compris





# MENU

# MERCOEUR

## • LES ENTRÉES

Trio de tomates fraîches macérées et ses billes de truffade, pistou de romarin

Rillette de truite, caviar d'aubergines et écume de citron

---

## • LES PLATS

Pavé de poisson d'eau douce snacké, salade d'herbes aromatique, mousseline de carottes et fenouil roti, tomates cerises confites

Filet de Boeuf, pressé de légumes de saison, courgettes et carottes sautées, jus réduit aux fruits rouges

---

## • FROMAGES (SUPP + 8 €)

Composition de 4 fromages de notre Région

---

## • DESSERTS

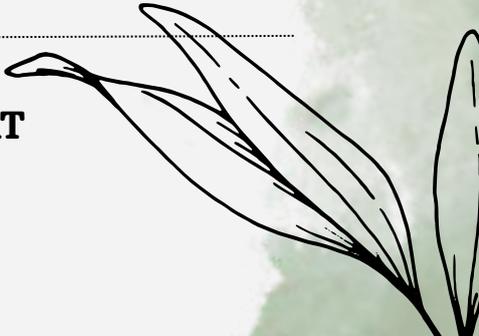
Equilibre gourmand Cacahuètes Caramel et Chocolat  
La Folie Pommes

L'incontournable Volcan Verveine au coeur framboise et poivron rouge

Le Café très gourmand (Supp 3€)

---

**42€ : ENTREE / PLAT / DESSERT**  
**34€: ENTREE/PLAT OU PLAT /DESSERT**



Prix TTC Service Compris