



# Menu Lassolas

## • LES ENTRÉES

Cappuccino frais de lentilles vertes et écume de lard

Strudel salé au confit de poires et gaperon, salade croquante et sauce au cidre

---

## • LES PLATS

Travers de Porc de l'Allier confit, miel d'Auvergne et moutarde à l'ancienne

Orzo en risotto, brebis frais de la ferme des Sonailles, tomates séchées, coulis d'herbes fraîches et noisettes croquantes

---

## • FROMAGES (Supplément 8 €)

Composition de 4 fromages de notre Région

---

## • DESSERTS

*Tous nos desserts sont réalisés par notre patissier Matthieu Picaud*

Douceur chocolat vanille Bourbon

L'Equilibre gourmand de la noisette et du citron en entremet

L'incontournable Volcan glacé à la pastille Vichy

Le Café très gourmand (composition de 4 desserts) +4€

---

**35,00€ : ENTREE / PLAT / DESSERT**

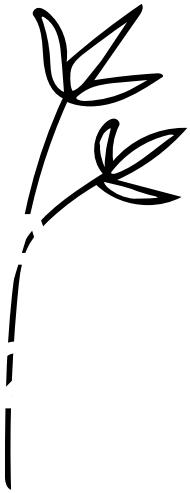
**27,90€ : ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT**

MENU ENFANT (JUSQU'A 12 ANS) 15€



Emincé de volaille avec frites ou légumes / 1 boisson (sirop ou soda, hors jus de fruits et limonade voltige) / 1 glace au choix

Prix net TTC service compris



# Menu MERCOCEUR

## • LES ENTRÉES

Tartare de poisson frais au gingembre, agrume, coriandre, piment et sésame

Confit de boeuf, pickles, sauce au safran et tuiles de pain complet

Terrine de foie gras Epicure, crumble à la pistache et confit de fruits (+2€)

---

## • LES PLATS

Gyozas de la mer aux crevettes, consommé clair à la citronnelle

Filet de boeuf, jus réduit corsé et poêlée de légumes de saison

---

## • FROMAGES (Supplément 8€)

Composition de 4 fromages de notre Région

---

## • DESSERTS

*Tous nos desserts sont réalisés par notre patissier Matthieu Picaud*

Douceur chocolat vanille Bourbon

L'Equilibre gourmand de la noisette et du citron

L'incontournable Volcan glacé à la pastille Vichy

Le Café très gourmand (Supp 3€)

---

**43,20€ : ENTREE / PLAT / DESSERT**  
**35€ : ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT**

Prix net TTC service compris

