



Menu Lassolas

• LES ENTRÉES

Cappucino 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 Sonnaillies, 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 Mercoeur

• 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

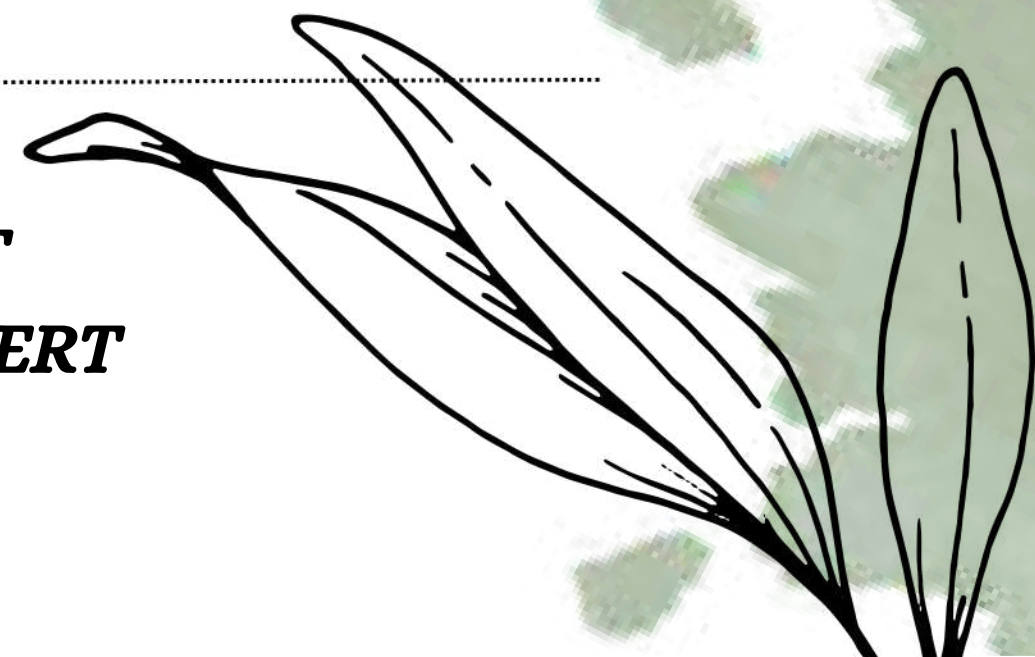
L'incontournable Volcan glacé à la pastille Vichy

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

43,20€ : ENTREE / PLAT / DESSERT

35€ : ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT

Prix net TTC service compris





Merci à nos producteurs

Poisson livreur / Tolac (63) pour les produits de la mer

Domaine des chefs (Gerzat 63) pour les viandes

Ferme Despositos (03) pour le porc

Maison Grelet (63) pour les légumes frais

France Frais et Ferme des Sonnaillies (63) pour les fromages

Transgourmet (63) et Ferme du Froid (03) pour l'épicerie et produits frais divers

Confiserie Moinet (Vichy 03) pour les pastilles de Vichy

Puratos PATISFRANCE pour les ingrédients de base de nos pâtisseries

Maison Desprat (63) pour une partie des Vins

Audebert boissons (63) pour les bières, softs..

et tous les autres que l'on aurait omis de citer car ils sont nombreux !

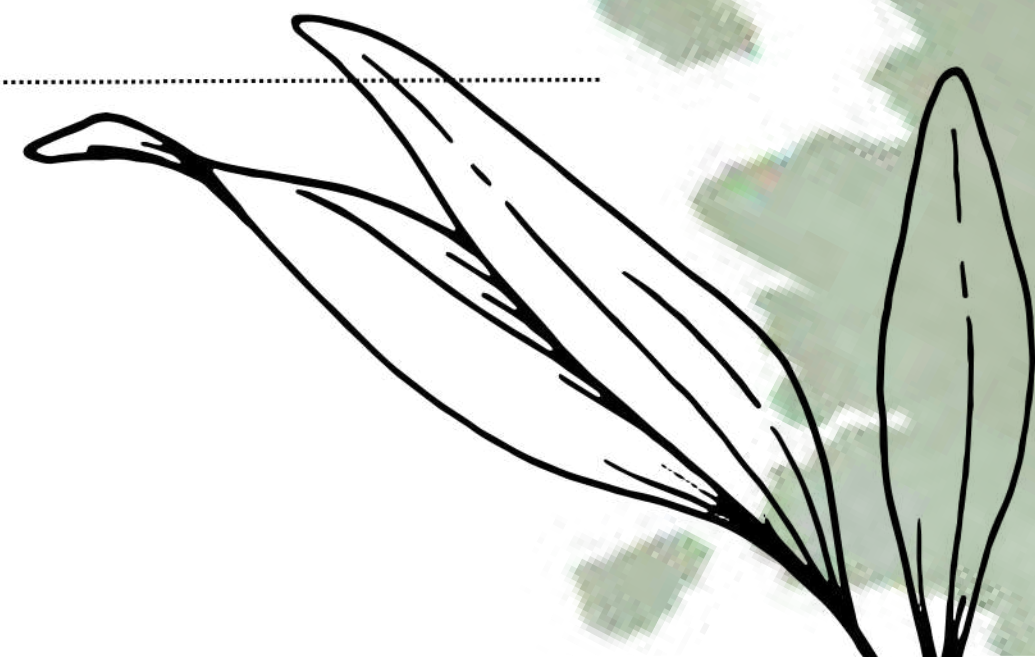
• L'Equipe du Resto d'Epicure

La Maître d'Hôtel : Ana Ferreira

Le Chef : Jonathan Harrer

Sa seconde : Marie Sabiron

Accompagnés de leurs commis, serveurs et serveuses, ils n'ont qu'un seul leitmotiv : faire de cet instant un moment suspendu au-dessus du temps... et parfois même des nuages !





APERITIFS ET BOISSONS

• APÉRITIFS

Ricard / Pastis 2 cl	5.50€
Muscat 4 cl	6.00€
Vin blanc ou Pétillant et crème de fruit 12 cl	5.50€
<u>au choix</u> : Pêche, Cassis, Mure, Framboise, Châtaigne	
Porto Blanc/Rouge 4 cl	5.50€
Ballantines 4 cl + Soda	8.00€
Aberlour 4 cl	7.00€
Martini Blanc/Rouge 4 cl	6.00€
Le Gaulois Genestine (vermouth rouge) 4 cl	6.00€
Gentiane Couderc 4 cl	6.50€
Coupe de Champagne 12 cl	11.00€
Kir Royal 12 cl	11.30€
<u>Crème au choix</u> : Pêche, Cassis, Mure, Framboise, Châtaigne	

• NOTRE COCKTAIL

Orange Gold Tonic (Vin Orange Gold, Limoncello Genestine, Schweppes Tonic)	11.00€
---	--------

• LES BIERES

Bières Artisanales Auvergnates Bio Voltige 33 cl	5.40€
Blanche, Ambrée	
IPA	5.40€
Bougnat Blonde Pression 25 cl	4.00€
Bougnat Blonde Pression 50 cl	7.50€

• LES SOFTS

Jus de fruits Pago 25 cl	4.10€
(Orange, Pomme, Ananas, ACE, Fraise, Tropical)	
Sodas 33 cl	4.00€
Pepsi, Pepsi Max, Seven Up, Orangina, Oasis Tropical, Ice Tea, Schweppes Agrumes	
Volvic 75 cl	7.00€
Badoit 75 cl	7.00€
Limonade Pur jus de citron Voltige 33cl	5.40€

Price TTC service included, alcohol abuse is dangerous, consume in moderation



CARTE DES VINS

• LE BLANC

12cl / 37,5cl / 75cl

LES CÔTES D'Auvergne

- AOP Côtes d'Auvergne Terre et Laves

Minéral et puissant

- AOP 809 Le Chardonnay

Des côtés aromatiques puissants et une fragrance "muscatée"

LA Bourgogne :

- AOP Macon Villages

LE LANGUEDOC :

- AOP Limoux Domaine de l'Aigle Chardonnay G. Bertrand

Frais minéral, tendre et souple

- AOP Clairette du Languedoc Adissan "Art de Vivre" G. Bertrand

Palette aromatique de poire pêche et prune

- VDF Orange Gold (vin orange) G. Bertrand

Note de fleurs blanches de fruits confits et de poivre blanc

6.50€ 18.00€ 26.00€

7.00€ 28.00€

7.00€ 27.00€

8.00€ 38.00€

7.50€ 34.00€

7.50€ 33.00€

• LE ROSE

LES CÔTES D'Auvergne

- AOP Côtes d'Auvergne Terre et Laves

Volcanique, sec et fruité

LE LANGUEDOC :

- AOP Languedoc - Art de Vivre - Gérard Bertrand

Arôme de fruits rouges, note florale et de pamplemousse

- IGP Pays d'Oc - Gris blanc - Gérard Bertrand

6.50€ 18.00€ 26.00€

7.50€ 34.00€

7.00€ 28.00€



• LE ROUGE

LES COTES D'Auvergne

- AOP Terre et Laves

Volcanique, minéral, aux notes de fruits rouges

- IGP Puy de Dôme Cerise sur le gâteau

Volcanique, charnu, aux notes de fruits rouges

- AOP Côtes d'Auvergne La Légendaire

Intense, aromatique, volcanique

LE LANGUEDOC :

- IGP Haute Vallée de l'Aude Domaine de l'Aigle Pinot Noir

Tendre, fruitée et finement épicée

- AOP Languedoc "Art de Vivre" Gérard Bertrand

Arômes de fruits rouges murs, des tanins fondus et équilibrés

- AOP La Clape "Château l'Hospitalet Grand Vin" Gérard Bertrand

Nez intense arômes d'épices et de fruits rouges

LES CÔTES DU RHÔNE :

- AOP Côtes du Rhône Villages Sainte Cécile Domaine Aubert

Robe rouge rubis intense, nez dominante fruits rouges : fraise, framboise, groseille

• LES CHAMPAGNES

NOS CHAMPAGNES 75 cl

- Veuve Pelletier
- Haton et Filles Blanc de Blanc
- Tsarine cuvée Orium Extra Brut

• LES DIGESTIFS

NOS DIGESTIFS 100% AUVERGNAT

- Royal Menthe 4 cl
- Zest Limoncello 4 cl
- Verveine Verte de Clermont 4 cl
- Mandarine Fraiche 4cl
- Armagnac LAUBADE



12cl / 37,5cl / 75cl

6.50€ 18.00€ 26.00€

7.00€ 28.00€

8.00€ 36.00€

8.00€ 38.00€

7.50€ 34.00€

55.00€

7.20€ 29.00€

42.00€

50.00€

71.00€

8.00€

8.00€

9.00€

9.00€

10.00€