

# Les Menus du Resto d'Epicure

## Formule Puy de Dôme

33,50 €

(Entrée, Plat et dessert)

## Formule Puy de Sancy

27,50 €

(Entrée et Plat ou Plat et dessert)

### Les Entrées :

### Tarif à la carte

Crème de coquillages safranée, julienne de légumes et pain toasté	10,50 €
Trilogie de ballottines « maison », mâche et oignons rouges en pickles	9,80 €
Œuf parfait façon meurette, fricassée de champignons des bois	9,90 €
Duo de foie gras, le médaillon au naturel et la terrine aux mendiants*	15,90 €

\*Supplément de 3 € dans le prix de la formule

### Les Plats :

La véritable potée Auvergnate	18,00 €
Ombre chevalier rôti sur peau, risotto de lentilles vertes à la tome fraîche	20,50 €
Poitrine de porc cuite longuement laquée à la réduction pommes châtaignes	19,00 €
Pièce de filet de bœuf en habit forestier et jus réduit au vermouth	23,00 €

\* Supplément de 3 € dans le prix de la formule

### Les Desserts et Fromages :

*Les desserts et fromages vous seront uniquement servis avec la commande d'une entrée ou d'un plat*

*Pour votre confort, merci de choisir votre dessert lors de la prise de commande*

Assiette de fromages d'Auvergne de Serge Salaire, confiture de myrtilles	9,50 €
Volcan de verveine du Velay et magma de fruits rouges	9,50 €
Entremet chocolat praliné et fruits passions	9,50 €
Parfait glacé aux noix caramélisées et figues rôties à l'orange	9,50 €
Café gourmand *	11,00 €

\* Supplément de 3 € dans le prix de la formule



BISTRONOMIQUE  
& PANORAMIQUE

Chef des cuisines  
Faure Dimitri

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.

