



## Les Menus de l'Epicure



### Entrées

Terrine « maison », Saint Nectaire et noisettes, vierge de châtaignes et compotée balsa-miel	8.50 €
Filet de truite en carpaccio, tagliatelles de légumes croquants en vinaigrette d'agrumes	9.80 €
Tube de saumon fumé par nos soins, lentilles vertes du puy aux écrevisses et lame de vitelotte	8.30 €
Foie gras de canard aux figues marinées au marc d'auvergne, chutney de pommes aux épices (sup 5 €)	15.00 €

### à la carte

### Plats

Dos de sandre rôti sur peau, pâtes aux légumes étuvés, jus réduit aux cèpes	19.00 €
Ombre Chevalier à l'Auvergnate, bulle de pied de cochon foie gras et réduction de vin rouge	18.50 €
Epaule de veau cuite à basse température en habit de choux verts, crème de morilles	16.00 €
Filet de bœuf mariné « comme un gibier » en croute de pistaches et noix, légumes du moment (sup 5 €)	22.50 €

### Fromages

Ardoise des fromages d'Auvergne, roquette aux noix et compotée de myrtilles	8.00 €
Faisselle échalote et ciboulette ou coulis de fruits	5.00 €

### Desserts

Poire pochée au sirop et épices, glace vanille et nage de cassis	8.00 €
Cornet de Murat aux fruits, mousseline à la verveine et sorbet myrtilles	7.80 €
Soufflé glacé à la verveine du Velay et noix, coulis de fruits rouge en saucière	8.00 €
Tarte fine de pommes caramélisées, mousseline de gentiane et glace vanille	8.50 €
Café gourmand (trop généreux) (sup 2 €)	9.00 €

### Menu Puy de Dôme 32 € TTC

(Entrée, Plat, Dessert)  
Possibilité supplément fromage 5 €

### Formule Puy de Sancy 26 € TTC

(Entrée + plat) ou (Plat + dessert)  
Possibilité supplément fromage 5 €

### Chef de cuisine ALEXANDRE CHARLIER

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.



### *Les apéritifs*

Haton Solo de Meunier 10 cl	8.00 €
Cocktail L'Epicurien 4 cl	8.00 €
Aberlour 10 ans 4 cl	8.00 €
Ballantines 4 cl	4.00 €
Gentiane Couderc 4 cl	4.00 €
Jack Daniel's 4 cl	6.00 €
Lagavulin 16 ans 4 cl	13.00 €
Martini Bianco ou Rosso 4 cl	4.00 €
Muscat de Rivesaltes 4 cl	4.00 €
Pastis 51, Ricard 4 cl	4.00 €
Porto blanc ou rouge 4 cl	5.00 €
Vin blanc crème de fruit 10 cl	4.00 €

### *Les boissons sans alcool*

Pepsi, Pepsi max, Orangina, Oasis 33 cl	3.00 €
---	--------

### *Les bières pression*

Heineken pression 25 cl	3.60 €
Edelweiss pression 25 cl, Affligem pression 25 cl	4.50 €