



ENTREE

Gravelax de truite à l'aneth 9€

Pounti d'Auvergne 9€

Tartare de betterave 8€
mousse de chèvre au miel

PLAT

Magret de canard 16€
sauce pomme déglacée au birlou

Pavé de saumon, espuma citronné 17€

Joue de porc confite à la bière 16€

Fondue de St-Nectaire fermier et croutons
avec jambon d'Auvergne et salade 15€
ou seulement salade 14€

Truffade
avec jambon d'Auvergne 15€
ou salade 14€

DESSERT

Plateau de fromages. 10€ (+2€ menu)

Cheesecake 8€

Tartelette 8€

Mousse au chocolat 8€

Café ou thé gourmand 4 pièces 10€ (+2€ menu)

MENU ENFANT 11€ jusqu'à 12 ans

Boisson au choix
sirop à l'eau, jus d'orange,
jus de pomme ou limonade au verre

Lasagne de bœuf
bocal traiteur « Chez Epicure »

Mousse au chocolat

MENU

29€ par personne

pour une entrée + un plat + un dessert

22€ par personne

pour une entrée + un plat
ou pour un plat + un dessert

Le midi, le dimanche

Le soir, du lundi au jeudi

Prix net – hors boisson – service compris