

Les Bocaux

LES ENTRÉES 8€

- * Velouté de butternut, éclats de châtaignes
- * Rillettes de saumon, tomates confites
- * Terrine au Cantal AOP & abricots secs

LES PLATS 14€

- * Effiloché de saumon au Timut, poireaux fondants & riz de Camargue IGP
- * Potée Auvergnate
- * Parmentier de canard à la patate douce
- * Sauté de poulet façon grandmère, purée à la tome
- * Chili sin carne [végé]

Pour plus de choix et à toute heure de la journée, voici des plats traiteurs, faits maison, de "Chez Epicure" sans conservateurs ajoutés et servis en bocaux

Les Petits Plus

LE MENU ENFANT 12€

Boisson au choix

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

Lasagne de Boeuf, béchamel à la tome

Dessert ou Glace

LES GLACES

vanille, chocolat, café, pistache,
caramel beurre salé

LES SORBETS

fraise, framboise, mangue, citron, poire,
menthe/fleur d'oranger, concombre

1 Boule 3€

2 Boules 5€

3 Boules 7€

Supplément 1€

Chantilly, coulis de fruits

PRODUCTEURS LOCAUX

GAEC DE LA ROSIERE, LE VILLAGE AUVERGNAT, CHEZ EPICURE, LE PUY DE
FARINE, BRASSERIE DU SANCY, BRASSERIE DU VALHALLA, CAVISTE DES
VOLCANS, BENOIT MONTEL, LE DOMAINE DE BELLEVUE