



*Restaurant  
Les Secrets d'Epona*

*Chers clients,*

*Nous vous souhaitons un agréable moment  
plein de gourmandise et de délectation.  
Toute notre carte est élaborée  
majoritairement à base de produits frais  
et transformés par nos soins.*

# Restaurant Les Secrets d'Epona

## Les Entrées

	Gaspacho, tuile de parmesan	8.50 €
	Pressé de légumes de saison, Pesto	9.00 €
	Truite fumée, sauce aigrette	12.50 €
	Salade Auvergnate, <i>Bleu d'Auvergne, Croutons, Jambon de Pays</i>	10.00 €
	Ravioles de foie gras de canard,	14.00 €

## Planches & Ardoises

	La Charcutière	} 12.00€ La Planche ou l'Ardoise
	La Fromagère	
	La Mixte : Un peu des deux....	
	La Crudette	
	La Sucrée	

## Les Viandes

	Pavé de Salers, <i>Sauce au Bleu d'Auvergne, ou à l'échalote</i>	18.50 €
	Pièce du boucher, le meilleur du moment <i>Sauce au Bleu d'Auvergne, ou à l'échalote</i>	21.00 €

## Les Poissons

	Filet d'Omble Chevalier, <i>Légumes de saison</i>	22.00 €
	Dos de Cabillaud <i>Huile au Chorizo, ratatouille</i>	18.00 €



Convient à nos amis végétariens



Restaurant  
*Les Secrets d'Epona*

### *Les Plats Terroir*

La Truffade et son Jambon de Pays	15.00 €
La Bourboulienne St-Nectaire fondu, charcuteries et pommes de terre	19.00 €
Lou pounti Haché de viande, herbes fines, côtes de blettes et pruneaux	14.00 €
Tripoux <i>Fins abats de mouton et de veau, cuits au vin d'Auvergne</i>	13.00 €

### *Les Fromages*

Chariot de fromages de nos contrées	8.00 €
Fromage blanc et coulis de myrtilles	5.00 €

### *Les Desserts Pâtisiers*

Dessert du Jour	6.00 €
Entremet Mangue et Passion	8.00 €
Tarte Myrtilles	9.00 €
Moelleux chocolat <i>Crème anglaise</i>	10.00 €
L'instant gourmand <i>Café, thé, infusion accompagné de 4 mignardises</i>	10.00 €

### *Les Coupes Glacées*

Coupe de Glace (2 boules) au choix	4.00 €
Coupe de Glace (3 boules) au choix	5.00 €
Dame Blanche <i>2 boules Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly</i>	6.50 €
Coupe Liégeoise <i>1 boule chocolat, 1 boule café, 1 boule vanille, sauce chocolat chantilly</i>	7.50 €
Coupe du Velay <i>1 boule vanille, 1 boule de verveine, liqueur de verveine verte du Puy Velay</i>	9.00 €
Colonel <i>2 boules citron, vodka</i>	9.00 €

Restaurant  
*Les Secrets d'Epona*

\* Supplément chantilly 1.00 €

*Menu Terroir*



Truite fumée,  
Sauce aigrette

*Ou*

Lou Pounti,

*Haché de viande, herbes fines, côtes de blettes et pruneaux*

*Ou*



Pressé de légumes de saison, Pesto

-----

La Bourboulienne

*St-Nectaire fondu, charcuteries et pommes de terre*

*Ou*

Pavé de Salers

*Sauce au Bleu d'Auvergne, ou à l'échalote*

*Ou*



Filet d'Ombre Chevalier,

*Légumes de saison*

-----

Chariot de fromages de nos contrées (Supplément 8.00 €)

-----

Dessert du Jour

35.00€

Prix net – Service compris – Hors boissons



Restaurant  
*Les Secrets d'Epona*

*Menu Magie des Saveurs d'Auvergne*

Salade Auvergnate,

*Bleu d'Auvergne, Croutons, Jambon de Pays*

*Ou*

Lou Pounti,

*Haché de viande, herbes fines, côtes de blettes et pruneaux*

-----

Dos de Cabillaud

*Huile au Chorizo, ratatouille*

*Ou*

La Truffade et son Jambon de Pays

-----

Chariot de fromages de nos contrées *(Supplément 8.00 €)*

-----

Dessert du Jour

25.00€