

## **Restaurant « L'EPIDON »**

**« Cuisine traditionnelle élaborée à partir de produits bio et frais fait maison »**

**En partenariat avec l'HÔTEL BAUME**

### **Entrées**

Soupe du jour légumes naturels sans crème **7€**

Brick de fromage de chèvre, pommes et confiture de figues sur un lit de salade et tomates marinées à l'huile d'olive **7€**

Tartare de crevettes mangue et avocat et sa purée de patates douces à la fève tonka et purée de carottes au gingembre **9€**

Purée d'aubergines façon caviar à l'huile d'olive **8.50€**

### **Plats du jour**

**Viande du jour et poisson du jour** selon arrivage du marché

### **Plats**

Burger « L'Epidon » viande de bœuf limousine ou salers selon l'arrivage salade tomates marinées à l'huile d'olive cheddar avocat et pommes grenaille persillées et purée de patates douces à la fève tonka **18.50€**

Burger végétarien composé pareil et à la place de la viande on propose le caviar d'aubergines et tomates rôties **18.50€**

La salade l'Epidon, salade tomates marinées à l'huile d'olive pommes et caviar d'aubergine sur une feuille de brick **16.50€**

### **Desserts**

Moelleux au chocolat et son coulis de fruits rouges **7€**

Traditionnelle tarte aux pommes cannelle sans sucre ajouté **7.50€**

Cheesecake recette maison revisité a la mangue sans sucres ajoutées sans gélatine sans œuf et sans cuisson **8€**

Crème brûlée parfumé a la pistache **7€**

Assiette de deux fromages brillât de savarin et chèvre frais compote de pommes spéculoos **8€**