

Bienvenue chez Marceline, Edgar & Cie

Soucieux de mettre en avant notre région, nous nous efforçons de vous faire découvrir la richesse de notre terroir en sélectionnant des produits locaux. Notre carte se compose de trois entrées, trois plats et trois desserts. Elle évolue en fonction des saisons et des approvisionnements de nos producteurs.

Nous travaillons des poissons d'eaux douces et des viandes d'origines Françaises.

Le plateau de fromages d'Auvergne peut remplacer votre dessert ou s'ajouter en supplément de votre menu pour 8 € par personne.

Attention, nos plats peuvent contenir des traces de gluten, fruits à coques, huile d'arachide et de sésame, d'oeufs, de céleri, de produits laitiers et de moutardes.

Merci de nous faire part de vos allergies respectives à la prise de votre commande.

RESTAURANT

MARCELINE EDGAR & CIE



07.71.58.22.50

Les Volca'lodges de Tournebise

63 230 St Pierre Le Chastel

La Carte

*Lentilles corail, fromage de chèvre &
Saumon de Fontaine de Pontaumur 9 €*

*Brioche aux escargots d'Antoine Chenard &
Crèmeux au Bleu d'Auvergne 9 €*

*Tagliatelles de Poireaux, Champignons de chez
Christine Jonas & leur bouillon 9 €*

Volaille d'Auvergne & sa sauce aux champignons 22 €

Veau du GAEC le Sympathique à la moutarde pourpre de Charroux 24 €

La Pêche de Romain Mignon 26 €

Epeautre au lait 9 €

*Pomme de chez Valérie Verdier, Chocolat de la maison Valrhona
& Géranium mentholé 9 €*

Quatre quarts, Betterave et Aspérule odorante 9 €

Prix nets TTC, service compris.

Les Menus

Menu Marceline 29 €

*Le Menu Marceline se compose de 4 plats, il s'applique à
tous les convives mais peut s'adapter à vos régimes alimentaires.*

Menu de la Compagnie 44 €

Le Menu de la Compagnie se compose 7 plats.

Il s'applique à toute la table mais s'adapte aux intolérances de chacun.

Menu Enfant 12 €

Saucisse des Combrailles

ou

Volaille d'Auvergne

Glace du Sancy

ou

Dessert du jour

Prix nets TTC, service compris.