
Carte de saison
Été 2026

Agastache.



by l'Atelier
Yssoirien



les ENTRÉES

Asperges vertes, rhubarbe, mousse de haddock20 €

Foie gras mi-cuit, cerises, tuile au poivre de Madagascar.....24 €



les PLATS

Filet de truite, artichaut barigoule, fèves et écume de lard.....32 €

Côte de cochon Maison Delherme, pommes grenaille, blettes et ketchup de champignons32 €

Pintade fermière d'Auvergne, crème de céleri fumé, légumes du printemps...30 €

Plat végétarien du moment22 €

les FROMAGES

Notre sélection affinée par M. Souchal8 €

les DESSERTS

Faisselle de chèvre, fraises et céleri branche14 €

Crèmeux chocolat caramel, dulce de leche et cacahuète.....14 €





les MENUS

Entrée, plat, dessert (hors fromage)40 €

Entrée, poisson, viande, dessert52 €

Menu du jour

Entrée, plat, dessert25 €

Entrée et plat, ou plat et dessert22 €

Du mardi au vendredi midi, hors jours fériés.

Menu d'été

Plat et dessert30 €

Tous les soirs de l'été.

Menu enfant

Plat et dessert, suggestion du chef15 €

Pour les enfants de 3 à 10 ans.





NOS PRODUCTEURS

Maison Jallet, fruits et légumes — Murol (63)

Maison Delherme, boucherie — Montpeyroux (63)

Fromagerie Souchal — Saint-Babel (63)

Chèvrerie Eugénie — Sugères (63)

Boulangerie Laurent — Issoire (63)

Allier Volaille (03)

Aspergeraie de la Crose — Ludesse (63)

Radix, micro-pousses, fleurs et aromates — Beaulieu (63)

ALLERGÈNES

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.

Nous travaillons avec des produits frais : notre carte évolue au gré des arrivages et des saisons.

Merci de nous signaler toute contrainte horaire à la prise de commande.

Prix nets, service compris.

L'AGASTACHE

95 rue de Brioude, 63500 Issoire

04 73 55 84 59

agastache-restaurant.com

Déjeuner

Mardi au samedi, 12h00 – 13h30

Dîner

Mardi, mercredi, vendredi et samedi, 19h30 – 21h30