

Où manger ou boire un verre?

Chez Monsieur Aurélien

Cette **confiserie-épicerie fine-salon de thé** est certainement l'un de mes endroits préférés dans le Sancy. Et pour de multiples raisons... Il y a la beauté des lieux pour commencer, entre sa magnifique façade et son intérieur rappelant que l'on se trouve dans l'ancien restaurant première classe du palace Le Sarciron.



Puis, il y a la qualité des produits proposés: thés Mariages Frères, chocolats «Maison Bonnat», **pop-corn à la Poire Williams ou encore madeleines de proust à la vanille...** Enfin, le professionnalisme et la gentillesse de Monsieur Aurélien finiront certainement de vous convaincre d'y rester pour le goûter ou à l'heure de l'apéritif.



HÉDÈNE
Miel Acacia du Jura :
fin et douce et équilibré, il séduit toute la famille.
Miel Romarin du Languedoc :
texture crémeuse avec un petit grain et bouche,
d'une grande douceur, quelques notes florales.
Miel Lavande du Lubéron :
texture crémeuse avec un grain très fin, extrêmement floral
et parfumé. Notes d'amandes douces.
Miel Sapin du Jura :
très délicat avec des notes de soup d'érable, de froment mûre.
Miel Bourdaine des Landes :
fruité avec des notes de coing et de menthe en fin de bouche.
Miel Tilleul de Picardie :
surprenant de par sa fraîcheur avec ses notes végétales légèrement
mentholées en fin de bouche. Parfait pour les boissons chaudes
et moux de gorge.
Miel Bruyère des Landes :
Texture type gelée de confiture. Parfumé avec des notes
Caramélisées et de vanille.
Miel Châtaignier de Lozère :
légèrement et doux, légèrement amer, exceptionnel sur une tranche
de pain de campagne grillé ou pour accompagner du sauté.





Pratique: **Monsieur Aurélien**. Ancien palace le Sarciron, 7 rue Ramond, 63 240 Le Mont-Dore. Ouvert tous les jours de 10h30 à 19h. Fermeture le mardi, hors vacances scolaires.