

Gastronomique l'Epicurien



CHEF NICOLAS VANNIER

MENU 3 PLATS

(ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

MENU 3 COURSES

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT

60 €

MENU 4 PLATS

(ENTRÉE, POISSON, VIANDE, DESSERT)

MENU 4 COURSES

STARTER, FISH, MEAT, DESSERT

80 €

MENU 7 PLATS

SURPRISE DU CHEF

(ENTRÉE, POISSON, VIANDE, FROMAGE

PRÉLUDE SUCRÉ, DESSERT)

MENU 7 COURSES

SURPRISE OF CHEF, STARTER, FISH, MEAT, CHEESE,
BEFORE DESSERT, DESSERT

110 €



ENTRÉES

STARTERS

LE FOIE GRAS DANS L'IDÉE D'UN OPÉRA, PAIN D'ÉPICES, GEL DE CAFÉ ET CACAO 22 €
OPERA-STYLE FOIE GRAS, GINGERBREAD, COFFEE GEL AND COCOA

NOIX DE SAINT JACQUES GRILLÉES, FARCE DE POIREAUX BRULÉS FAÇON MIMOSA AU CAVIAR 22 €
GRILLED SCALLOPS, MIMOSA-STYLE BURNT LEEK STUFFING WITH CAVIAR

POISSONS

FISHES

LA BARBUE FUMÉE, POMMES DE TERRE FONDANTES, COULIS DE CRESSON ET COQUES ACIDULÉES 36 €
SMOKED BRILL, MELT-IN-THE-MOUTH POTATOES, WATERCRESS COULIS AND TANGY COCKLES

VIANDES

MEATS

LE BOEUF JUSTE GRILLÉ, TAPENADE DES SOUS BOIS, TATIN D'ENDIVES ET JUS CORSÉ 36 €
GRILLED BEEF, TAPENADE FROM THE UNDERGROWTH, ENDIVE TATIN AND FULL-BODIED JUS

FROMAGES

CHEESE

LE PLATEAU DE FROMAGES DE LA MAISON DESRUES 16 €
THE CHEESE PLATTER FROM MAISON DESRUES

DESSERTS

DESSERTS

SPHÈRE CHOCOLAT NOISETTE ET SARRASIN 18 €
CHOCOLATE SPHERE, HAZELNUT AND BUCKWHEAT

MERINGUE THÉ VERT, GANACHE MONTÉE CITRON VERT ET DÉCLINAISON D'AGRUMES 18 €
GREEN TEA MERINGUE, LIME GANACHE AND CITRUS FRUITS

