



Restaurant gastronomique
l'Epicurien

CHEF ROMAIN MOREAU

MENU 3 TEMPS

(ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

MENU 3 COURSES

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT

65€

MENU 4 TEMPS

(ENTRÉE, POISSON, VIANDE, DESSERT)

MENU 4 COURSES

STARTER, FISH, MEAT, DESSERT

90€

MENU 6 TEMPS

SURPRISE DU CHEF

(ENTRÉE, POISSON, VIANDE, FROMAGE
PRÉLUDE SUCRÉ, DESSERT)

6-STEP MENU

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

120€



AMUSE-BOUCHE

APPETIZER

SELON L'INSPIRATION DU CHEF
ACCORDING TO THE CHEF'S INSPIRATION

ENTRÉES

STARTERS

CARPACCIO DE LANGOUSTINES, GLACE BISQUE ET LANGOUSTINE
CROQUANTE
LANGOUSTINE CARPACCIO, BISQUE GELATO, AND CRISPY LANGOUSTINE

23.00€

OU

ROSACE DE TRUITE DE PARNÉ-SUR-ROC, CAVIAR D'AUBERGINE ET GEL
MANGUE
PARNÉ-SUR-ROC TROUT ROSETTE, EGGPLANT CAVIAR AND MANGO SALT

20.00€

OU

FLEUR DE COURGETTE FARCIE À LA SCARMORZA ET PISTACHES
SCAMORZA AND PISTACHIO-STUFFED ZUCCHINI BLOSSOM

20.00€

POISSONS

FISHES

FILET DE SAINT-PIERRE, CERISES, BETTERAVES
PAN-SEARED JOHN DORY FILLET, CHERRIES AND BEETROOT

45.00€

VIANDES

MEATS

VOLAILLE DUC DE MAYENNE FARCIE AU FOIE GRAS, ASPERGES, MORILLES
ET TRUFFE D'ÉTÉ

*FOIE GRAS-STUFFED DUC DE MAYENNE CHICKEN, GREEN ASPARAGUS, MORELS AND SUMMER
TRUFFLE*

38.00€

OU

NOIX D'ENTRECÔTE MAYENNAISE, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE AUX
ALGUES CAVIAR, CONDIMENTS AUX HERBES

*MAYENNE RIBEYE HEART, POTATO PRESSED WITH CAVIAR SEAWEED AND
HERB CONDIMENTS*

(SUPPLÉMENT 5€ SUR LES MENUS)

42.00€

FROMAGES

CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

PLATE OF MATURED CHEESES

10.00€

DESSERTS

DESSERTS

ENTRE BRAISE ET ROSÉE

*(PASTÈQUE FUMÉE, FRAICHEUR DE TARTARE, LÉGÈRETÉ SAFRANÉE ET GLACE VANILLE BRULÉE)
(SMOKED WATERMELON, REFRESHING TARTARE, SAFFRON FOAM AND BURNT VANILLA ICE CREAM)*

20.00€

OU

LE CERCLE DES FLORAISONS

*(ABRICOT FONDANT, GLACE FLORALE ET POUSSE DE JASMIN)
(MELTING APRICOT, FLORAL ICE CREAM AND JASMINE SHOOTS)*

20.00€