

# 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 BOEUF MAYENNAIS EN CROMESQUIS, JEU DE TEXTURE AUTOUR DU  
CÉLERI, JUS DE DAUBE COMME UNE VINAIGRETTE  
*MAYENNE BEEF IN CROMESQUIS, TEXTURE PLAY AROUND THE CELERY, DAUBE JUICE LIKE A  
VINAIGRETTE*

16 €

LES LANGOUSTINES DE LA TÊTE À LA QUEUE, CONDIMENT  
PAMPLEMOUSSE ET HERBES FRAICHES  
*LANGOUSTINES FROM HEAD TO TAIL, GRAPEFRUIT AND FRESH HERB CONDIMENT*

18 €

## POISSONS

### FISHES

LE HOMARD BLEU ET LES COCOS VENDÉENS DANS L'ESPRIT D'UN TAJINE  
*BLUE LOBSTER AND VENDÉE COCONUTS IN THE SPIRIT OF A TAJINE*

42 €

## VIANDES

### MEATS

LE RIS DE VEAU CROUSTILLANT, RIGATE FARCIES AUX CÈPES ET PERSIL,  
JUS CORSÉ ET HUILE D'HERBES AUX NOISETTES  
*CRISPY VEAL SWEETBREADS, RIGATE STUFFED WITH CÈPES AND PARSLEY, FULL-BODIED JUS AND  
HAZELNUT HERB OIL*

36 €

## FROMAGES

### CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA MAISON DESRUES  
*PLATTER OF CHEESES FROM THE DESRUES HOUSE*

14 €

## DESSERTS

### DESSERTS

QUAND L'ABEILLE BUTINE LE ROMARIN AU MILIEU DES ORANGERS  
*WHEN THE BEE COLLECTS NECTAR FROM ROSEMARY AMONG THE ORANGE TREES*

18 €

RENCONTRE DU CHOCOLAT ET DE LA MANGUE FAÇON TARTELETTE, CRÈME  
GOURMANDE AU BASILIC  
*MEETING OF CHOCOLATE AND MANGO TARTLET STYLE, GOURMET BASIL CREAM*

18 €

