



Restaurant gastronomique
l'Épicurien

CHEF ROMAIN MOREAU

MENU 3 PLATS

(ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

MENU 3 COURSES

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT

65€

MENU 4 PLATS

(ENTRÉE, POISSON, VIANDE, DESSERT)

MENU 4 COURSES

STARTER, FISH, MEAT, DESSERT

90€

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

120€



AMUSE-BOUCHE

APPETIZER

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

ENTRÉES

STARTERS

TARTARE DE BAR ET CAVIAR, ÉMULSION IODÉE À LA CARDAMOME 20.00€
SEA BASS TARTARE WITH CAVIAR, IODIZED CARDAMOM EMULSION.

OU

ASPERGES VERTES, LARD DE COLONNATA, AIL NOIR, PARMESAN, JUS DE VEAU 20.00€
GREEN ASPARAGUS, COLONNATA PORK BELLY, BLACK GARLIC, PARMESAN, VEAL JUS

OU

LA SAINT JACQUES EN 3 FAÇONS, ROTIE, FUMÉE, MARINÉE 20.00€
SCALLOPS PREPARED IN THREE WAYS: ROASTED, SMOKED, MARINATED

POISSONS

FISHES

LOTTE, BASSE TEMPÉRATURE COCO CURRY VERT, VIENNOISE COLOMBO À 38.00€
LA CORIANDRE
MONKFISH, LOW-TEMPERATURE COOKED, COCONUT GREEN CURRY, COLOMBO-STYLE CRUST WITH
CORIANDER.

VIANDES

MEATS

LE RIS DE VEAU, AUTOUR DU PETIT POIS ET DES CÂPRES, JUS DE VEAU 40.00€
TRANCHÉ
VEAL SWEETBREADS, PEAS AND CAPERS, CARVED VEAL JUS

OU

BŒUF WAGYU MAYENNAIS, DÉCLINAISON AUTOUR DE L'ARTICHAUT 45.00€
MAYENNE WAGYU BEEF, A VARIATION OF ARTICHOKE
(SUPPLÉMENT 5€ SUR LES MENUS)

FROMAGES

CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 10.00€
PLATE OF MATURED CHEESES

DESSERTS

DESSERTS

KIWI POCHÉ ET NOIX DE COCO, INTERPRÉTATION CONTEMPORAINE AUX 18.00€
TEXTURES CONTRASTÉES
POACHED KIWI AND COCONUT, A CONTEMPORARY INTERPRETATION WITH CONTRASTING TEXTURES.

OU

CHOCOLAT NOIR MIELLEUX, PIMENT D'ESPELETTE ET PAIN DE SEIGLE 19.00€
GLACÉ, COMPOSITION AUX ACCENTS CONTRASTÉS
VELVETY DARK CHOCOLATE, ESPELETTE PEPPER, AND FROZEN RYE BREAD, A COMPOSITION OF
CONTRASTING FLAVORS.