



Restaurant gastronomique l'Epicurien

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

LE POIREAU ET ALGUES NORI, VINAIGRETTE TRUFFÉE, MIMOSA OEUF 19.00€
LEEK AND NORI SEAWEED, TRUFFLED VINAIGRETTE, EGG MIMOSA

OU

ŒUF DE POULE DE MR SALMON, CRÈME CRUE ET POISSON FUMÉ 20.00€
MR. SALMON'S CHICKEN EGG, RAW CREAM AND SMOKED FISH

OU

LA RAVIOLE DE LANGOUSTINE AU COMBAVA, BISQUE DE TÊTES 22.00€
LANGOUSTINE RAVIOLI WITH KAFFIR LIME, BISQUE OF HEADS

POISSONS

FISHES

LE MAQUEREAU CUIT AU BARBECUE JAPONAIS, SAUCE ESCABÈCHE AUX 36.00€
PETITS LÉGUMES, DÉCLINAISON AUTOUR DE LA CAROTTE
MACKEREL COOKED ON A JAPANESE BARBECUE, ESCABECHE SAUCE WITH SMALL VEGETABLES,
VARIATION AROUND THE CARROT

VIANDES

MEATS

LE RIS DE VEAU PIQUÉ À L'AIL DES OURS ET SES LÉGUMES D'ANTAN 40.00€
GLACÉS, JUS DE VEAU RÉDUIT
SWEETBREADS CUT WITH BEAR GARLIC AND ITS FROZEN VEGETABLES OF YESTERYEAR, REDUCED
VEAL JUICE

OU

LA NOIX D'ENTRECÔTE, CHOU FARCI, ESPUMA DE GRATIN, JUS DE VEAU 38.00€
RÉDUIT
ENTRECÔTE WALNUT, STUFFED CABBAGE, GRATIN ESPUMA, REDUCED VEAL JUICE

FROMAGES

CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 10.00€
PLATE OF MATURED CHEESES

DESSERTS

DESSERTS

FRAÎCHEUR PERLÉE AU CITRON CAVIAR, CONCOMBRE GLACÉ ET ÉCLATS 18.00€
VÉGÉTAL
FRESHNESS PEARLY WITH LEMON CAVIAR, GLAZED CUCUMBER AND VEGETAL SHARDS

OU

QUAND LE CACAO VALRHONA RENCONTRE UN MURMURE DE CAFÉ ET SA 18.00€
ROSÉE ÉPICÉE
WHEN VALRHONA COCOA MEETS A WHISPER OF COFFEE AND ITS SPICY DEW