

# 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

LA TOMATE ANCIENNE EN TROIS SERVICES  
*OLD TOMATO IN THREE COURSES*

18 €

CREVETTE GÉANTE GRILLÉE AU BARBECUE ET LAQUÉE AU VINAIGRE DE  
GINGEMBRE, CRÉMEUX DE PATATE DOUCE, VANILLE ET FENOUIL CONFIT  
*BARBECUED GAMBERON GLAZED WITH GINGER VINEGAR, CREAMY SWEET POTATO, VANILLA AND  
CANDIED FENNEL*

18 €

---

## POISSONS FISHES

LE FILET DE SAINT PIERRE GRILLÉ, FLEUR DE COURGETTE FARCIE ET  
BEURRE À L'ORANGE  
*GRILLED JOHN DORY FILLET, WITH STUFFED ZUCCHINI FLOWERS AND ORANGE BUTTER*

36 €

---

## VIANDES MEATS

PIÈCE DE BŒUF RÔTIE AU CHARBON, CRÉMEUX D'ARTICHAUT ET  
LÉGUMES GLACÉS  
*CHARCOAL-ROASTED PIECE OF BEEF, CREAMY ARTICHOKE AND GLAZED VEGETABLES*

36 €

---

## FROMAGES CHEESE

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

16 €

---

## 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 €

