

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

LANGOUSTINES RÔTIES AU BEURRE, CONDIMENTS ET ÉMULSION MANGUE
GINGEMBRE 18 €
ROASTED LANGOUSTINES WITH BUTTER, CONDIMENTS AND MANGO GINGER EMULSION

ASPERGES BLANCHES CROQUANTES À LA VERTICALE, MIROIR À L'ORANGE 18 €
CRISPY WHITE ASPARAGUS VERTICALLY, ORANGE MIRROR

POISSONS FISHES

MÉDAILLON DE BAR POCHÉ AU PARFUM DE CITRON, PETITS POIS À LA
FRANÇAISE, CRÈME D'ARÊTE 36 €
POACHED SEA BASS MEDALLION WITH LEMON FLAVOR, FRENCH-STYLE PEAS, FISHBONE CREAM

VIANDES MEATS

CŒUR D'ENTRECÔTE DE BŒUF MAYENNAIS "BLEU BLANC BELGE" RÔTI AU
BEURRE, RAGOÛT DE LÉGUMES PRINTANIER, JUS DE BŒUF CORSÉ 38 €
*MAYENNE BEEF RIB-EYE STEAK ROASTED IN BUTTER, SPRING VEGETABLE STEW, FULL-BODIED
BEEF JUS*

FROMAGES CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA MAISON DESRUES 14 €
PLATTER OF CHEESES FROM THE DESRUES HOUSE

DESSERTS DESSERTS

ALLIANCE CHOCOLAT DE MADAGASCAR, VANILLE DE TAHITI 18 €
ALLIANCE OF CHOCOLATE FROM MADAGASCAR, VANILLA FROM TAHITI

TARTELETTE FRAISE, RADIS ET POIVRE DE TIMUT 18 €
STRAWBERRY, RADISH AND TIMUT PEPPER TARTLET

