



Restaurant gastronomique l'Epicurien

CHEF ROMAIN MOREAU

MENU 3 TEMPS

(ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

MENU 3 COURSES

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT

65€

MENU 4 TEMPS

(ENTRÉE, POISSON, VIANDE, DESSERT)

MENU 4 COURSES

STARTER, FISH, MEAT, DESSERT

90€

MENU 6 TEMPS

SURPRISE DU CHEF

(ENTRÉE, POISSON, VIANDE, FROMAGE
PRÉLUDE SUCRÉ, DESSERT)

6-STEP MENU

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

CARPACCIO DE LANGOUSTINES, GLACE BISQUE ET LANGOUSTINE
CROQUANTE

LANGOUSTINE CARPACCIO, BISQUE GELATO, AND CRISPY LANGOUSTINE

23.00€

OU

OMBLE DE FONTAINE MAYENNAIS, DÉCLINAISONS DE COURGETTES

MAYENNE BROOK TROUT, COURGETTE VARIATIONS

26.00€

OU

POIREAUX TRUFFÉS, ŒUFS MAYENNAIS DE MONSIEUR SALMON

TRUFFLED LEEK, MAYENNE EGG FROM MONSIEUR SALMON

21.00€

POISSONS

FISHES

HOMARD, DOUCEUR DE BUTTERNUT, FÈVE DE TONKA

LOBSTER, SILKY BUTTERNUT SQUASH, TONKA BEAN

45.00€

VIANDES

MEATS

PIGEONNEAU MAYENNAIS DE LA FERME BLEU CANARD, AUBERGINES, FIGUES,
CHÈVRE CENDRÉ

MAYENNE PIGEON, AUBERGINE, FIG, ASH-COATED CHEESE

42.00€

OU

BŒUF DE MONSIEUR CARRÉE, CÉLERI, GIROLLES, CAVIAR

BEEF, CELERIAC, CLOVE, CAVIAR

42.00€

FROMAGES

CHEESE

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE DESRUES

SELECTION OF MATURED CHEESES

18.00€

DESSERTS

DESSERTS

HALO DE CHOCOLAT, SARRASIN, DOUCEUR DE GIANDUJA AU MISO BLANC

(BAVAROIS CHOCOLAT NOIR, PRALINÉ SARRASIN, SAUCE MISO-GIANDUJA ET GLACE SARRASIN)

(DARK CHOCOLATE BAVAROIS, BUCKWHEAT PRALINE, MISO-GIANDUJA SAUCE, BUCKWHEAT ICE CREAM)

22.00€

OU

POIRE DÉLICATEMENT PARFUMÉE AU SUREAU, COURONNE DE CACAO,
DULCEY

(POIRE POCHÉE À LA FLEUR DE SUREAU, COEUR DULCEY, GANACHE CITRON ET FÈVE DE TONCA)

(ELDERFLOWER-POACHED PEAR, DULCEY CENTRE, LEMON GANACHE, TONKA BEAN)

22.00€