

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

LES NOIX DE SAINT JACQUES DES CÔTES BRETONNES, CRÉMEUX DE
TOPINAMBOUR, SAUCE MONTBÉLIARDE ET SARRAZIN
*SCALLOPS FROM THE BRETON COAST, CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE, MONTBÉLIARDE SAUCE
AND BUCKWHEAT*

16 €

LE FOIE GRAS EN BILLES, SURPRISE DE CAFÉ, ÉCAILLES D'AMANDES ET
CÉLERI EN RÉMOULADE
*FOIE GRAS IN BALLS, COFFEE SURPRISE, ALMOND FLAKES AND CELERY
REMOULADE*

18 €

POISSONS

FISHES

LE SAINT PIERRE EN MÉDAILLON CUIT AU NATUREL, DÉCLINAISON DE
CAROTTES ET SAUCE SAFRANÉE
SAINT PIERRE MEDALLION COOKED NATURALLY, VARIATION OF CARROTS AND SAFFRON SAUCE

42 €

VIANDES

MEATS

LE MAGRET DE CANARD BASSE TEMPÉRATURE, RISOTTO DE BLÉ ET CÈPES,
HUILE D'HERBES ET JUS CORSÉ
*LOW TEMPERATURE DUCK BREAST, WHEAT AND PORCINI MUSHROOM RISOTTO, HERB OIL AND
STRONG JUICE*

36 €

FROMAGES

CHEESE

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

14 €

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 €

