## Gastronamique lEpicutien

## CHEF NICOLAS VANNIER

MENU 3 PLATS<br>(ENTREE, PLAT, DESSERT)<br>MENU 3 COURSES<br>Starter, MaIN Course, Dessert

## MENU 4 PLATS

(ENTREE, POISSON, VIAND, DESSERT)
MENU 4 COURSES
$80 €$
STARTER, FISH, MEAT, DESSERT

## MENU 7 PLATS

SURPRISEDUCHEF
(ENTREE, POISSON, VIAND, FROMAGE
PRÉLUDE SUCRÉ, DESSERT)
MENU 7 COURSES
Surprise of Chef, starter, fish, meat, cheese,
before dessert, DESSERT

# VELOURS DE PANAIS À LA TRUFFE, ESPUMA DE PAIN BRÛLE ET LARD 

 Parsnip Velvet with truffle, toast espuma and baconFOIE GRAS AU COEUR DECAFÉ, ÉCAILLES D'AMANDES ET CÉLERI EN RÉMOULADE
foit gras with coffee heart, almond flakes and celery remoulade

LANGOUSTINES EN DEUX ASSIETTES. L'UNE TIE EIEAU BEURRE DE VITELOTTE ET ÉMULSION CITRONNÉE, L’AUTRE ENCARPACCIOACIDULÉET SA GLACE
langoustine in two plates. one warmed with vitelotte butterand lemonemulsion, the OTHER IN TANGYCARPACCIO AND ICE CREAM

## POISSONS

## FISHES

LA SAINT JACQUES DE NOS COTTES EN CROUTE DE NOISETTE, CRÉMEUX DE TOPINAMBOUR ET CANNELLONI VÉGÉTAL
our coastal scallops in a hazelnut crust, creamy jerusalem artichoke and vegetable CANNELLONI

## VIANDES MEATS

LE PIGEONNEAU RÔTI DE JO ËLPOIRIER, SALSIFIS À LA CRÈME DE NOIX, JUS DE PIGEON À L'HUILE DE PERSIL
joél poirier's roast squab, walnut cream salsify, pigeon jus with parsley oil

LE RIS DE VEAU AU SAUTOIR, RISOTTO DE CÉLERI GRATINÉ, JUS CORSÉÀ L'HUILE DE PERSIL
Sautéed veal rice, celery risotto gratinated, strong juice and parsley oil

# FROMAGES 

CHEESE

LE PLATEAU DE FROMAGES DE LA MAISON DESRUES
the Cheese platter from maison desrues

## DESSERTS <br> DESSERTS

LE NUAGE MERINGUE À LA DÉCOUVERTE DES AGRUMES
the meringue cloud discovering citrus fruits

LE FRUIT DU VERGER EN COMPRESSION CONFITE, TUILEARLETTE ET
FLEUR DE LAIT
CANDIED COMPRESSED ORCHARD FRUIT, ARLETTE TILEAND MILK FLOWER

LA SPHÈRECHOCOLAT SOUS LES TROPIQUES
$16 €$
the chocolate sphere inthe tropics

