

# Gastronomique l'Epicurien



---

**CHEF NICOLAS VANNIER**

---

## **MENU 3 PLATS**

(ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

*MENU 3 COURSES*

*STARTER, MAIN COURSE, DESSERT*

70 €

## **MENU 4 PLATS**

(ENTRÉE, POISSON, VIANDE, DESSERT)

*MENU 4 COURSES*

*STARTER, FISH, MEAT, DESSERT*

90 €

## **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*

120 €

---



## ENTRÉES STARTERS

LA TOMATE ROSE DE BERNE FARCIE ET GRILLÉE À LA FLAMME, EAU  
DE TOMATE JUSTE PRISE, CONDIMENT BURRATA BASILIC 18 €  
*STUFFED AND FLAME-GRILLED PINK TOMATO AT HALF-MAST, JUST-SET  
TOMATO WATER, BURATA BASIL CONDIMENT*

LA LANGOUSTINE JUSTE SNACKÉE, BEURRE DE VITELLOTTE,  
ÉMULTION ACIDULÉE 26 €  
*JUST-SNACKED LANGOUSTINE, VITELLOTTE BUTTER, TANGY EMULSION*

---

## POISSONS FISHES

LE LIEU JAUNE DE LIGNE EN DEUX TEXTURES, BROCOLIS ET  
AUBERGINES, SUCS D'ARÊTES AUX ROMARINS 38 €  
*POLLACK IN TWO TEXTURES, BROCCOLI AND AUBERGINE, ROSEMARY ARETE  
SAUCE*

---

## VIANDES MEATS

LE RIS DE VEAU AUX CITRONS CONFITS, ORECHIETTES À LA MOELLE  
ET GIROLLES, JUS DE VEAU AUX PARFUMS D'AGRUMES 40 €  
*SWEETBREADS WITH PRESERVED LEMONS, ORECHIETTES WITH MARROW AND  
CHANTERELLES, CITRUS-FLAVOURED VEAL JUS*

---

## FROMAGES CHEESE

LE PLATEAU DE FROMAGE 16 €  
*THE CHEESE PLATTER*

---

## DESSERTS DESSERTS

LE MELON COMME UN CALISSON 16 €  
*MELON LIKE A CALISSON*

LE CHOCOLAT EN SURPRISE 16 €  
*CHOCOLATE SURPRISE*