

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

LE FILET DE BOEUF MAYENNAIS EN TARTARE, CONDIMENT HUITRE ET
CAVIAR, GELÉE POIVRÉE
MAYENNE BEEF FILLET TARTARE, OYSTER AND CAVIAR CONDIMENT, PEPPERY JELLY

22 €

LE TOURTEAU ET PETITS POIS CROQUANTS, CONDIMENT MENTHOLÉ ET
ÉMULSION DE CRUSTACÉ
CRUNCHY CRAB AND PEAS, MINT CONDIMENT AND SHELLFISH EMULSION

22 €

POISSONS FISHES

PAVÉ DE BAR SAUVAGE FUMÉ AU ROMARIN, ASPERGE "GROSSE" VERTE
HOLLANDAISE VÉGÉTALE
*WILD SEA BASS STEAK, SMOKED AND GRILLED WITH ROSEMARY, LARGE GREEN ASPARAGUS VEGETABLE
HOLLAND*

36 €

VIANDES MEATS

PIGEONNEAU LAQUÉ ET GRILLÉ AU CHARBON, FLEUR DE COURGETTE
PRINTANIÈRE
GLAZED AND CHARCOAL-GRILLED SQUAB WITH SPRING COURGETTE FLOWER

36 €

FROMAGES CHEESE

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

16 €

DESSERTS DESSERTS



LE MOJITO BLANC, ALLIANCE DE CHOCOLAT BLANC, DE CITRON ET
DE MENTHE
THE WHITE MOJITO, A COMBINATION OF WHITE CHOCOLATE LEMON AND MINT

18 €

PRESSÉ DE RHUBARBE ET BISCUIT DE SAVOIE, FRAISE EN CROUTE
DE SUCRE
PRESSED RHUBARB AND SAVOY BISCUIT, SUGAR-CRUSTED STRAWBERRY

18 €

DES CHANGEMENTS SONT POSSIBLES, SE RENSEIGNER AUPRÈS DE LA RÉCEPTION
SOME CHANGE ARE POSSIBLE, ASK THE FRONT DESK FOR MORE INFORMATION
ÄNDERUNGEN SIND MÖGLICH, ERKUNDIGEN SIE SICH AN DER REZEPTION
SONO POSSIBILI MODIFICHE, INFORMARSI PRESSO LA RECEPTION