

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

22 €

MAYENNE BEEF FILLET TARTARE, OYSTER AND CAVIAR CONDIMENT, PEPPERY JELLY

L'ASPERGE BLANCHE À LA VERTICALE, LANGOUSTINE TIÉDIE ET BEURRE À
L'ORANGE

22 €

VERTICAL WHITE ASPARAGUS, WARM LANGOUSTINE AND ORANGE BUTTER

POISSONS FISHES

LA SOLE CROUSTILLANTE, SALADE DE COQUILLAGES, CAROTTES GLACÉES ET
PURÉE D'ÉPINARD

36 €

CRISPY SOLE, SHELLFISH SALAD, GLAZED CARROTS AND SPINACH PURÉE

VIANDES MEATS

LE POULET DUC DE MAYENNE FARCI ET POCHÉ AU JUS DE MORILLES,
RAGOUT DE PETITS POIS EN PLUSIEURS TEXTURES, JUS PERLÉ

36 €

*DUC DE MAYENNE CHICKEN STUFFED AND POCKETED WITH MOREL MUSHROOM JUICE, TEXTURED
PEA RAGOUT, PEARL JUICE*

FROMAGES CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA MAISON DESRUES

16 €

PLATTER OF CHEESES FROM THE DESRUES HOUSE

DESSERTS DESSERTS

LES PREMIÈRES FRAISES DANS L'ESPRIT D'UN TACOS, BISCUIT AU
MAÏS ET SORBET CORIANDRE

18 €

THE FIRST TACO-STYLE STRAWBERRIES, CORN BISCUIT AND CORIANDER SORBET

L'ALLIANCE CHOCOLAT, SÉSAME NOIR ET YUZU EN SURPRISE

18 €

A SURPRISE COMBINATION OF CHOCOLATE, BLACK SESAME AND YUZU

