## Gastranamique EBpicurien

## CHEF NICOLAS ZANIER

## MENU 3 PLATS

## (ENTREE, PLAT, DESSERT)

MENU 3 COURSES
Starter, main course, Dessert

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

## MENU 7 PLATS

SURPRISEDUCHEF
( EN TREE, POISSON, VIAND, FROMAGE
PRELUDE SUCRÉ, DESSERT)

$$
\text { MENU } 7 \text { COURSES }
$$

Surprise of chef, starter, fish, meat, cheese, BEFORE DESSERT, DESSERT
opera-style foie gras, gingerbread, coffee geland cocoa

NOIX DE SAINT JACQUES GRILLÉES, FARCE DE POIREAUX BRULÉS FAÇON MIMOSA AU CAVIAR<br>GRILLED SCALLOPS, MIMOSA-Style burnt Lék Stuffing With Caviar

## POISSONS

FISHES

LA BARBUE FUMÉE, POMMES DE TERRE FONDANTES, COULIS DE CRESSON ET COQUES ACIDULÉES
SMOKED BRILL, MELT-IN-THE-MOUTH POTATOES, WATERCRESS COULIS AND TANGY COCKLES

## VIANDES <br> MEATS

LE BOEUF JUSTE GRILLÉ, TAPENADE DES SOUS BOIS, TATIN D, ENDIVESET $36 \in$ JUS CORSÉ
GRILLED BEEF, TAPENADE FROM THE UNDERGROWTH, ENDIVE TATINAND FULL-BODIED JUS

# FROMAGES <br> CHEESE 

LE PLATEAU DE FROMAGES DE LA MAISON DESRUES THE CHEESE PLATtER FROM MAISON DESRUES

## DESSERTS <br> DESSERTS

