





Restaurant l'Epicurien

NOS APÉRITIFS

SÉLECTION DU SOMMELIER (12CL)

AOP CHAMPAGNE	12 €
AOP VINS BLANC OU ROUGE	7 €
AOP VINS LIQUOREUX	10 €
KIR ROYAL CASSIS (12CL)	13 €
COCKTAIL MAISON (12CL)	13 €
APÉRITIFS ANISES (12CL)	7 €
PORTO ROUGE (5CL)	13 €
APÉRITIFS DIVERS (5CL)	7 €
AMERICANO (12CL)	11 €
NOTRE SÉLECTION DE JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT (33CL)	7 €
NOS SODAS (20CL)	6 €
BIÈRE PRESSION DU MOMENT (25CL)	6 €

NOS EAUX

CHATELDON	7.5 €
THONON	6 €





Restaurant l'Epicurien

ENTRÉES

SAUMON CONFIT À 55°C AUX SAVEURS PRINTANIÈRES,
ÉMULSION MENTHOLÉE 15€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY D'AGRUMES 15€

ASPERGES BLANCHES À L'HUILE DE CREVETTES
GRISES, ŒUFS FAÇON MIMOSA ET CROUSTILLANTS
SARRASIN 15€

BŒUF MIYABI EN DEUX FAÇONS, RAVIOLE
CROUSTILLANTE ET LAMELLES GRILLÉES, LÉGUMES
SAUTÉS, BOUILLON ASIATIQUE 14€

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA 36 MOIS
D'AFFINAGE 25€

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES





Restaurant l'Epicurien

PLATS

LA PIÈCE DE BŒUF MIYABI, POMMES DE TERRE
DE NOIRMOUTIER 40 €

PAVÉ DE TURBOT POCHÉ À L'HUILE DE LIN 36 €

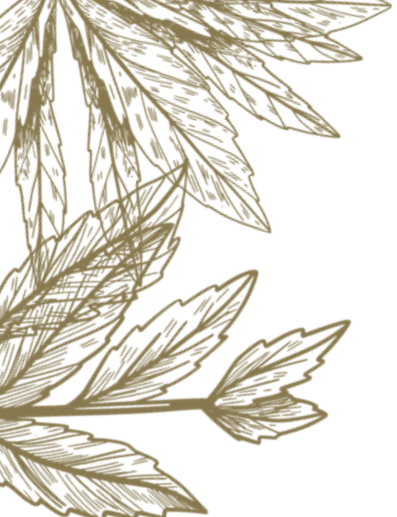
NOIX DE RIS DE VEAU RÔTI, ASPERGES VERTES AU BEURRE,
JUS DE PIQUILLOS ET PIGNONS DE PIN 33 €

BALLOTINE DE VOLAILLE, CROUSTILLANTS AUX MORILLES
ET JAMBON SEC, SALSIFIS CONFITS AU BEURRE DE
ROMARIN 32 €

FILET DE DAURADE ROYALE GRILLÉE, RIZ SAUTÉ AU
GINGEMBRE ET OIGNONS NOUVEAUX 32 €

VIANDES ORIGINE UE ET FR
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES,
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES





Restaurant l'Epicurien

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES ET SON MESCLUN DE SALADE 13 €

DESSERTS *

SOUFFLÉ DU MOMENT 15 €

TARTE EXOTIQUE, GANACHE MONTÉE CITRON VERT,
CHOCOLAT KAYAMBE 14 €

LE MILLEFRAISE RHUBARBE 14 €

SALADE DE FRUITS 12 €

ASSIETTE DE SORBETS ET DE GLACES 12 €

**PRISE DE COMMANDE EN DÉBUT DE SERVICE*

MENU ENFANT

PLAT ET DESSERT 17 €

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES







Restaurant l'Epicurien

MENU DU CHEF

34 € PAR PERSONNE

MISE EN BOUCHE DU MOMENT



ASPERGES BLANCHES À L'HUILE DE CREVETTES GRISES,
ŒUFS FAÇON MIMOSA ET CROUSTILLANTS SARRASIN

OU

BŒUF MIYABI EN DEUX FAÇONS, RAVIOLE CROUTISLLANTE ET
LAMELLES GRILLÉES, LÉGUMES SAUTÉS, BOUILLON
ASIATIQUE



BALLOTINE DE VOLAILLE, CROUSTILLANTS AUX MORILLES ET
JAMBON SEC, SALSIFIS CONFITS AU BEURRE DE ROMARIN

OU

FILET DE DAURADE ROYALE GRILLÉE, RIZ SAUTÉ AU
GINGEMBRE ET OIGNONS NOUVEAUX



LE MILLEFRAISE RHUBARBE

OU

TARTE EXOTIQUE, GANACHE MONTÉE CITRON VERT,
CHOCOLAT KAYAMBE

VIANDES ORIGINE FR
LE TAUX DU SERVICE EST DE 15% ET LES PRIX INDIQUÉS SONT SERVICE
COMPRIS





Restaurant l'Epicurien

MENU EPICURIEN

49€ PAR PERSONNE

MISE EN BOUCHE DU MOMENT



SAUMON CONFIT À 55°C AUX SAVEURS PRINTANIÈRES,
ÉMULSION MENTHOLÉE



PAVÉ DE TURBOT POCHÉ À L'HUILE DE LIN



NOIX DE RIS DE VEAU RÔTI, ASPERGES VERTES
AU BEURRE,
JUS DE PIQUILLOS ET PIGNONS DE PIN



SOUFFLÉ DU MOMENT

VIANDES ORIGINE UE
LE TAUX DU SERVICE EST DE 15% ET LES PRIX INDIQUÉS SONT SERVICE
COMPRIS

