





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 €
GIN DU MOMENT TONIC (10CL)	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

CARPACCIO DE THON AUX SAVEURS DE CURRY COCO 15€

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

SALADE DE HOMARD ET POMMES DE TERRE DE NOIRMOUTIER, VINAIGRETTE MIEL CITRON VERT ET MAYONNAISE WASABI 15€

CANNELLONIS AU BŒUF MIYABI, GIROLLES AU VINAIGRE DE NOIX 14€

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





Restaurant l'Epicurien

PLATS

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

PIÈCE DE BŒUF LIMOUSIN "OR ROUGE"
ET POMMES DE TERRE 32 €

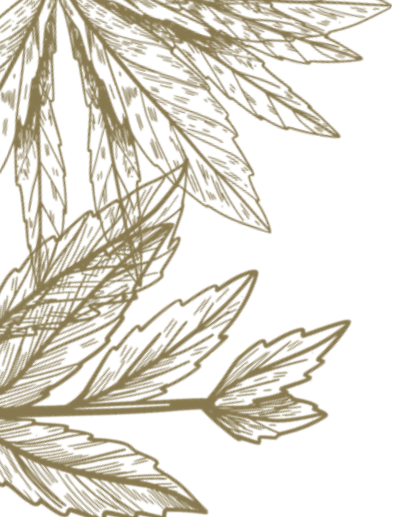
DOS DE CABILLAUD SAUVAGE, PIPERADE DE
LÉGUMES, AÏOLI 32 €

SOURIS D'AGNEAU CONFITE, COURGETTES RÔTIES ET
HOUMOUS CORIANDRE 30 €

QUASI DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE, ARTICHAUT
ET LÉGUMES DU MOMENT 28 €

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*

VACHERIN FRAMBOISE ESTRAGON 15 €

MOUSSE COCO AVEC SA DACQUOISE, SORBET MANGUE ET
COULIS MANGUE PASSION 14 €

CHOUX FRAISE À LA CRÈME BASILIC RAFRAICHI AU
XÉRÈS ET SORBET FRAISE 14 €

PALET CHOCOLAT, GLACE VANILLE ET CAMEL AU FRUIT
DE LA PASSION 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 EPICURIEN

49€ PAR PERSONNE

MISE EN BOUCHE DU MOMENT



CARPACCIO DE THON AUX SAVEURS DE CURRY COCO



PAVÉ DE TURBOT POCHÉ À L'HUILE DE LIN



QUASI DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE, ARTICHAUT
ET LÉGUMES DU MOMENT



VACHERIN FRAMBOISE ESTRAGON

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





Restaurant l'Epicurien

MENU DU CHEF

34€ PAR PERSONNE

MISE EN BOUCHE DU MOMENT



SALADE DE HOMARD ET POMMES DE TERRE DE
NOIRMOUTIER, VINAIGRETTE MIEL CITRON VERT ET
MAYONNAISE WASABI

OU

CANNELLONIS AU BŒUF MIYABI,
GIROLLES AU VINAIGRE DE NOIX



SOURIS D'AGNEAU CONFITE, COURGETTES RÔTIES ET
HOUMOUS CORIANDRE

OU

DOS DE CABILLAUD SAUVAGE, PIPERADE DE LÉGUMES, AÏOLI



MOUSSE COCO AVEC SA DACQUOISE, SORBET MANGUE ET
COULIS MANGUE PASSION

OU

CHOUX FRAISE À LA CRÈME BASILIC RAFRAICHI AU XÉRÈS
ET SORBET FRAISE

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





Restaurant l'Epicurien

MENU AFFAIRE

SERVI EXCLUSIVEMENT LE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

24€ PAR PERSONNE



ENTRÉE

TOMATES ANANAS ET MOZZARELLA BURRATA



PLAT

FILET DE BŒUF ET LÉGUMES DU MOMENT
AU JUS DE VIANDE



DESSERT

SOUPE ABRICOT-COCO, CHANTILLY VANILLE



BOISSONS

UNE DEMIE BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE
PLATE OU GAZEUSE

CAFÉ

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

