





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

INTERPRÉTATION DU TACOS AUX LANGOUSTINES, CRÈME
DE POIVRONS ET PIMENT 16€

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET CHARLOTTE AU CAVIAR 15€

ÉMINCE DE CANARD MARINÉ FAÇON TATAKI, SALADE
DE LÉGUMES CROQUANTS 12€

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

RAGOÛT DE HOMARD BLEU ET COCO DE PAIMPOL, AUX
ÉPICES TAJINE 50 €

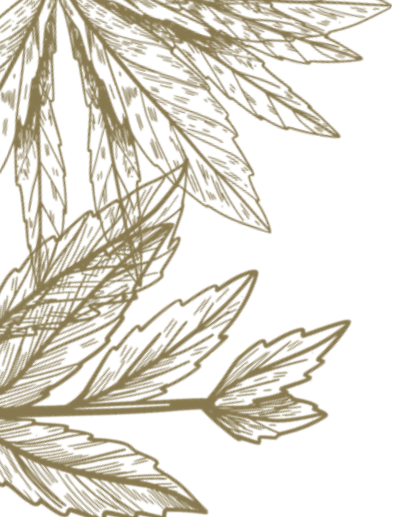
BASSE CÔTE DE BŒUF NORMAND CONFITE AU PARFUM
BARBECUE, DÉCLINAISON AUTOUR DU CÉLERI 30 €

FILET DE ROUGET GRILLÉ, POMMES DE TERRE AUX
ALGUES ET SOUPE DE POISSON ET HUÎTRES 25 €

SUPRÊME DE VOLAILLE POCHÉ AU LAIT DE COCO,
CURRY DE PATATE DOUCE 22 €

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*

POIRE CARAMÉLISÉE, SABLÉ CHOCOLAT ET CRÉMEUX
CHOCOLAT DE COLOMBIE, SORBET POIRE 14€

MOUSSE FROMAGE BLANC ET THÉ MATCHA PAMPLEMOUSSE
ET LITCHI, SORBET PAMPLEMOUSSE ET TUILE AU SÉSAME 14€

POMME AU SUREAU POMME POCHÉE GARNI CRÈME
BAIE DE SUREAU ET GLACE FLEUR DE SUREAU 14€

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



VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET CHARLOTTE AU CAVIAR

OU

ÉMINCE DE CANARD MARINÉ FAÇON TATAKI, SALADE DE
LÉGUMES CROQUANTS



SUPRÊME DE VOLAILLE POCHÉ AU LAIT DE COCO, CURRY DE
PATATE DOUCE

OU

FILET DE ROUGET GRILLÉ, POMMES DE TERRE AUX ALGUES
ET SOUPE DE POISSON ET HUÎTRES



POIRE CARAMÉLISÉE, SABLÉ CHOCOLAT ET CRÉMEUX
CHOCOLAT DE COLOMBIE, SORBET POIRE

OU

MOUSSE FROMAGE BLANC ET THÉ MATCHA PAMPLEMOUSSE
ET LITCHI, SORBET PAMPLEMOUSSE ET TUILE AU SÉSAME

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

TRILOGIE AUTOUR DU MELON, VINAIGRETTE PASTÈQUE



PLAT

FILET DE BAR GRILLÉ, ARTICHAUTS



DESSERT

TARTE AUX MYRTILLES ET CRÈME MASCARPONE
VANILLÉE



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

