





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

FOIE GRAS DE CANARD À LA MANGUE 16€

ASPERGES BLANCHES ET CREVETTES RÔTIES EN FEUILLE DE BANANIER, ÉMULSION VANILLE 16€

TARTE TATIN DE POIREAUX, CRÈME ACIDULÉE ET HADDOCK 14€

MAGRET DE CANARD MARINÉ AU "PARFUM D'ASIE" SERVI COMME UN CARPACCIO 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

FILET DE BAR SAUVAGE , POLENTA CROUSTILLANTE 30 €
AUX ÉPICES TAJINE

PIÈCE DE BŒUF DU MOMENT, POMMES DAUPHINE, ET CRÈME 30 €
D'OIGNONS DOUX

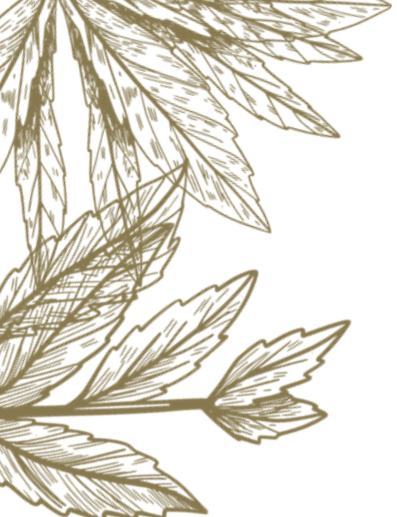
PAVÉ DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE, ASPERGES VERTES 28 €

DOS DE SKREI GRATINÉ À LA MOUTARDE VIOLETTE, RIZ 24 €
FAÇON CANTONNAIS

PARMENTIER DE CANARD AUX LÉGUMES OUBLIÉS 24 €

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 DE LA MAISON BEILLEVAIRE ET SON MESCLUN DE SALADE 13€

DESSERTS *

BABA AU RHUM AVEC SA GLACE VANILLE 14€

BANANE CARAMÉLISÉE, CRÉMEUX CHOCOLAT BANANE ET GLACE CHOCOLAT SUR SABLÉ BANANE 14€

POIRE POCHÉE AU SIROP DE COQUELICOT AVEC CHIBOUST, SORBET LITCHI ET SA BAGUETTE DE FEUILLETAGE CARAMÉLISÉ 14€

ASSIETTE DE SORBETS ET DE GLACES 12€

*PRISE DE COMMANDE EN DÉBUT DE SERVICE

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

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 AFFAIRE

SERVI EXCLUSIVEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)
MENU SERVI
EN SOIRÉE ÉTAPE (HORS BOISSONS) DU LUNDI AU VENDREDI

24€ PAR PERSONNE



ENTRÉE

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS



PLAT

POULET DUC DE MAYENNE RÔTI,
POMMES DARPHIN, JUS AUX HERBES



DESSERT

TARTE AUX POMMES



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





Restaurant Epicurien

MENU DU CHEF

36€ PAR PERSONNE

MISE EN BOUCHE DU MOMENT



MAGRET DE CANARD MARINÉ AU "PARFUM D'ASIE" SERVI
COMME UN CARPACCIO

OU

TARTE TATIN DE POIREAUX, CRÈME ACIDULÉE ET HADDOCK



DOS DE SKREI GRATINÉ À LA MOUTARDE VIOLETTE, RIZ
FAÇON CANTONNAIS

OU

PARMENTIER DE CANARD AUX LÉGUMES OUBLIÉS



BABA AU RHUM AVEC SA GLACE VANILLE

OU

BANANE CARAMÉLISÉE, CRÉMEUX CHOCOLAT BANANE ET
GLACE CHOCOLAT SUR SABLÉ BANANE

OU

POIRE POCHÉE AU SIROP DE COQUELICOT AVEC CHIBOUST,
SORBET LITCHI ET SA BAGUETTE DE FEUILLETAGE
CARAMÉLISÉE





Restaurant Epicurien

MENU EPICURIEN

49€ PAR PERSONNE

MISE EN BOUCHE DU MOMENT



ASPERGES BLANCHES ET CREVETTES RÔTIES EN FEUILLE DE
BANANIER, ÉMULSION VANILLE



FILET DE BAR SAUVAGE , POLENTA CROUSTILLANTE
AUX ÉPICES TAJINE



PAVÉ DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE, ASPERGES VERTES



POIRE POCHÉE AU SIROP DE COQUELICOT AVEC CHIBOUST,
SORBET LITCHI ET SA BAGUETTE DE FEUILLETAGE
CARAMÉLISÉE

