



*Restaurant l'Epicurien*



# Restaurant l'Epicurien

## SUGGESTIONS APÉRITIF

SÉLECTION DU SOMMELIER (12CL)

AOP CHAMPAGNE	14 €
AOP VINS BLANC OU ROUGE	8 €
AOP VINS LIQUOREUX	10 €
KIR ROYAL CASSIS (12CL)	14 €
COCKTAIL MAISON (12CL)	13 €
GIN DU MOMENT TONIC (10CL)	13 €
APÉRITIFS ANISES (12CL)	7 €
PORTO ROUGE BURMESTER TAWNY PORTO 20 ANS D'AGE (5CL)	13 €
SPRITZ ROYAL	14 €
AMERICANO (12CL)	13 €
NOTRE SÉLECTION DE JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT (33CL)	7 €
NOS SODAS (20CL) PERRIER, SCHWEPPE, COCA	6 €
BIÈRE PRESSION DU MOMENT (25CL)	6 €

## NOS EAUX

CHATELDON	7.5 €
THONON	6 €

## NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, RISTRETTO	4.5 €
DOUBLE EXPRESSO, INFUSION, THÉ, CHOCOLAT CHAUD	6 €



# Restaurant l'Epicurien

## ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD CHUTNEY EXOTIQUE 18 €

RISOTTO À L'ITALIENNE PARFUMÉ AUX GIROLLES 16 €

OEUF BASSE TEMPÉRATURE, GAMBAS ROTIES 16 €

VIANDE ORIGINE FRANÇAISE  
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 VEAU FUMÉ AU FOIN, DÉCLINAISON DE CHOU  
FLEUR

35€

FAUX FILET GRILLÉ, PURÉE D'OIGNONS DOUX ET GRENAILLE  
CONFITE AU BEURRE D'ALGUES

30€

COQUILLES SAINT - JACQUES, CONFIT DE POIREAUX,  
CRUMBLE NOISETTE

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€
VIEUX COMTÉ ET GLACE AU POIVRE	13€

## DESSERTS \*

POMME FAÇON KOUIGN AMANN	14€
ENTREMET COCO, PASSION CHOCOLAT BLANC	14€
ENTREMET CAFÉ CANNELLE, ÉMULSION DE LAIT	14€

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







*Restaurant l'Epicurien*

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

MENU 17€



ROSE DE MELON



FILET DE VOLAILLE RÔTI, POMMES FRITES



MOELLEUX AU CHOCOLAT





# Restaurant l'Epicurien

## MENU DU CHEF

39€ ENTRÉE PLAT DESSERT

44€ SUPPLÉMENT FROMAGES

MISE EN BOUCHE DU MOMENT



RISOTTO À L'ITALIENNE PARFUMÉ AUX GIROLLES

OU

ŒUF BASSE TEMPÉRATURE, GAMBAS RÔTIÉS



FAUX FILET GRILLÉ, PURÉE D'OIGNONS DOUX ET GRENAILLE  
CONFITE AU BEURRE D'ALGUES

OU

COQUILLES SAINT - JACQUES, CONFIT DE POIREAUX,  
CRUMBLE NOISETTE



POMME FAÇON KOUIGN AMANN

OU

ENTREMET COCO, PASSION CHOCOLAT BLANC







# *Restaurant l'Epicurien*

## MENU EPICURIEN

60€



FOIE GRAS DE CANARD CHUTNEY EXOTIQUE



FILET DE VEAU FUMÉ AU FOIN,  
DÉCLINAISON DE CHOU FLEUR



VIEUX COMTÉ, GLACE AU POIVRE



DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

