





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 (25CL)	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

VELOUTÉ DE COURGETTES AU SÉSAME ET CHÈVRE FRAIS,
GLACE SÉSAME NOIR ET POIS 14€

RISOTTO AUX COQUILLAGES ET ALGUES 14€

FOIE GRAS AU CASSIS 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

POISSON DU MOMENT

26€

VEAU FUMÉ AU FOIN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
À LA TRUFFE

32€

MAGRET DE CANARD D'ÉRNÉE, TARTE FINE TOMATES
OIGNONS ET ROQUETTE

28€

VIANDES 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

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES ET SON MESCLUN DE SALADE	11€
VIEUX COMTÉ AU POIVRE NOIR	13€

DESSERTS *

FIGUES RÔTIÉS, SORBET YAOURT	14€
MOUSSE LÉGÈRE CHOCOLAT, CŒUR ORANGE	14€
TARTELETTE MIRABELLES AMANDES	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 DU CHEF

42€ ENTRÉE PLAT DESSERT

47€ SUPPLÉMENT FROMAGES

MISE EN BOUCHE DU MOMENT



VELOUTÉ DE COURGETTES AU SÉSAME ET CHÈVRE FRAIS,
GLACE SÉSAME NOIR ET POIS

OU

RISOTTO AUX COQUILLAGES ET ALGUES



POISSON DU MOMENT

OU

MAGRET DE CANARD D'ÉRNÉE, TARTE FINE TOMATES
OIGNONS ET ROQUETTE



FIGUES RÔTIES, SORBET YAOURT

OU

MOUSSE LÉGÈRE CHOCOLAT, CŒUR ORANGE





Restaurant l'Epicurien

MENU SIGNATURE

70 €

MISE EN BOUCHE DU MOMENT



FOIE GRAS AU CASSIS



POISSON DU MOMENT ET SA GARNITURE DE SAISON



VEAU FUMÉ AU FOIN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
À LA TRUFFE



VIEUX COMTÉ AU POIVRE NOIR



TARTELETTE MIRABELLES AMANDES

VIANDES 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

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

MENU 17€



ASSIETTE DE CRUDITÉS



POISSON DU MOMENT, PURÉE DE POMMES DE TERRE

OU

FILET DE POULET, PURÉE DE POMMES DE TERRE



MI-CUIT AU CHOCOLAT



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

