

Gastronomique L'Epicurien

Chef Christophe Poard

AMPHITRYON

120€

DOUCEUR DU CHEF	32€

MISE EN BOUCHE	28€

TARTARE DE BŒUF FUMÉ "CARRÉ DIDIER & FILS, FERME LA FANCIÈRE", CAVIAR "DE NEUVIC", GELÉES D'HUÎTRES "DE BLAINVILLE" AU CHAMPAGNE	95€

MÉDAILLONS DE HOMARD BLEU, RAVIOLE DE TOURTEAU AU JUS DE CRUSTACÉS, GINGEMBRE CONFIT	90€

PIGEON "JOËL POIRIER DE LOUVIGNÉ DE BAIS", RIS DE VEAU, DARIOLE DE CANNELLONIS FOURRÉS À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS ET PISTOU, SAUCE CHOCOLAT	80€

SORBET LE PETIT BILLY "MAISON BORDIER" AU CAVIAR "DE NEUVIC"	40€

SPHÈRE DE CHOCOLAT, SYPHON D'ANIS, SORBET CASSIS, FENOUILS CONFITS	28€

Les mets sont tous proposés à la carte.

Chef Christophe Poard

SAVEURS

85€

DOUCEUR DU CHEF	32€

MISE EN BOUCHE	28€

POMME LADY, GLACE DE HARENG FUMÉ, TRUITE "DE PARNÉ-SUR-ROC"	35€

SUPRÊME DE " COUCOU DE RENNES " AUX ÉCREVISSSES	45€

CRÈME DE CAMEMBERT "MAISON BORDIER" TRUFFÉE, ŒUF FERMIER "DE LA BODINIÈRE" BASSE TEMPÉRATURE	24€

CHAMPIGNON MERINGUÉ, ÉPONGE AU THÉ MATCHA, GLACE DE FIGUE AU SAFRAN "ENZO TRIQUET DE SAINTE-GEMMES-LE-ROBERT"	23€

Les mets sont tous proposés à la carte.