

Gastronomie l'Epicurien



MENU 3 PLATS

(ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

60 €

MENU 3 COURSES

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT

MENU 5 PLATS

(ENTRÉE, POISSON, VIANDE,
FROMAGES, DESSERT)

85 €

MENU 5 COURSES

STARTER, FISH, MEAT, CHEESE,
DESSERT





Gastronomique l'Épicurien

ENTRÉES STARTERS

FOIE GRAS COEUR CAFÉ ET ÉCAILLES D'AMANDES TORRÉFIÉES FOIE GRAS WITH COFFEE HEART AND ROASTED ALMOND FLAKES	19 €
HOMARD BLEU JUSTE TIÉDIT, SALADE DE PAPAYE VERTE AU PIMENT- ÉMULSION MANGUE(+ 5€ SUR LE MENU À 60€) JUST COOLED BLUE LOBSTER, GREEN PAPAYA SALAD WITH CHILLI AND MANGO EMULSION(+ 5€ ON THE 60€ MENU)	28 €
CRÈMEUX DE CHAMPIGNONS, FLAN DE CHÂTAIGNES ET MAGRET FUMÉ, POÊLÉE D'ESCARGOTS ÉMULSION CRÉSSON CREAM OF MUSHROOM SOUP, CHESTNUT AND SMOKED DUCK BREAST FLAN, PAN-FRIED SNAILS WITH CRÉSSON EMULSION	18 €

POISSONS FISHES

NOIX DE SAINT JACQUES BOUILLON SOJA, CÉLERI, CARPACCIO FUMÉ ET GLACE SALICORNE SCALLOPS IN SOY BROTH, CELERY, SMOKED CARPACCIO AND SAMPHIRE ICE CREAM	28 €
SAINT PIERRE GRILLÉ LAQUÉ AU BARBECUE, PURÉE MINUTE AU CAVIAR - CRÈME DE ROMARIN GRILLED AND BARBECUED SAINT PIERRE WITH CAVIAR PURÉE AND ROSEMARY CREAM	42 €

VIANDES MEATS

PIGEONNEAU RÔTI, PÂTE FARCIE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS ET TRUFFE - JUS TENDRE AU CHOCOLAT ROASTED SQUAB, STUFFED WITH MUSHROOM CREAM AND TRUFFLE - TENDER CHOCOLATE JUICE	39 €
RIS DE VEAU AU CAFÉ, TOPINAMBOURS EN 3 TEXTURES ET NOISETTES TORRÉFIÉES - JUS AU CAFÉ SWEETBREADS WITH COFFEE, JERUSALEM ARTICHOKE IN 3 TEXTURES AND ROASTED HAZELNUTS - COFFEE JUICE	38 €





Gastronomie l'Épicurien

FROMAGES CHEESE

SÉLECTION DE FROMAGE, MAISON DESRUS
SELECTION OF CHEESE, MAISON DESRUS

15 €

ŒUF BASSE TEMPÉRATURE ET CRÈME DE CAMEMBERT À LA TRUFFE
LOW TEMPERATURE EGG AND CREAM OF CAMEMBERT WITH TRUFFLE

15 €

DESSERTS DESSERTS

CAKE AU SAFRAN ATOUR DES CLÉMENTINES
SAFFRON CAKE WITH CLEMENTINES

16 €

SPHÈRE CHOCOLAT, FRUIT DE LA PASSION ET NOIX DE COCO FLAMBÉE AU
RHUM AMBRÉ
SPHERE OF CHOCOLATE, PASSION FRUIT AND COCONUT FLAMBÉED WITH AMBER RUM

16 €

ALOE VERA EN MOUSSE ET CRÉMEUX DE THÉ VERT AVEC SES TUILES
DE SÉSAME
ALOE VERA FOAM AND GREEN TEA CREAM WITH SESAME TILES

16 €



Gastronomie l'Epicurien

FROMAGES

CHEESE

SÉLECTION DE FROMAGE, MAISON DESRUS SELECTION OF CHEESE, MAISON DESRUS	15 €
ŒUF BASSE TEMPÉRATURE ET CRÈME DE CAMEMBERT À LA TRUFFE LOW TEMPERATURE EGG AND CREAM OF CAMEMBERT WITH TRUFFLE	15 €

DESSERTS

DESSERTS

CAKE AU SAFRAN AUTOUR DES CLÉMENTINES SAFFRON CAKE WITH CLEMENTINES	16 €
SPHÈRE CHOCOLAT, FRUIT DE LA PASSION ET NOIX DE COCO FLAMBÉE AU RHUM AMBRÉ SPHERE OF CHOCOLATE, PASSION FRUIT AND COCONUT FLAMBÉED WITH AMBER RUM	16 €
ALOE VERA EN MOUSSE ET CRÉMEUX DE THÉ VERT AVEC SES TUILES DE SÉSAME ALOE VERA FOAM AND GREEN TEA CREAM WITH SESAME TILES	16 €

**Certains plats sont susceptibles d'être modifiés.
Veuillez vous référer à la carte présentée à l'entrée du restaurant.**

**SOME DISHES ARE SUBJECT TO CHANGE.
PLEASE REFER TO THE MAP PRESENTED AT THE ENTRANCE OF THE RESTAURANT.**