

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'Epicurien



MENU SIGNATURE 7 PLATS

120 €

CHEF NICOLAS VANNIER

SURPRISE DU CHEF

CRÈMEUX DE CHAMPIGNONS, FLAN DE CHÂTAIGNES, MAGRET
FUMÉ ET POÊLÉE D'ESCARGOTS - ÉMULSION CRESSON

HOMARD BLEU JUSTE TIÉDIT, SALADE DE PAPAYE VERTE AU
PIMENT ÉMULSION MANGUE

NOIX DE SAINT JACQUES AU BOUILLON SOJA ET CÉLERI,
CARPACCIO FUMÉ ET GLACE SALICORNE

RIS DE VEAU AU CAFÉ, TOPINAMBOURS EN 3 TEXTURES ET
NOISETTES TORRÉFIÉES - JUS AU CAFÉ

OEUF BASSE TEMPÉRATURE ET CRÈME DE CAMEMBERT À LA
TRUFFE

MOUSSE D'ALOE VERRA, GLACE RÉGLISSE ET CONFIT DE
PAMPLEMOUSE





Gastronomique l'Epicurien

ENTRÉES STARTERS

FOIE GRAS COEUR CAFÉ ET ÉCAILLES D'AMANDES TORRÉFIÉES 19 €
FOIE GRAS WITH COFFEE HEART AND ROASTED ALMOND FLAKES

HOMARD BLEU JUSTE TIÉDIT, SALADE DE PAPAYE VERTE AU 28 €
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)

CRÈMEUX DE CHAMPIGNONS, FLAN DE CHÂTAIGNES ET MAGRET 18 €
FUMÉ, POÊLÉE D'ESCARGOTS ÉMULSION CRÉSSON
CREAM OF MUSHROOM SOUP, CHESTNUT AND SMOKED DUCK BREAST FLAN, PAN-FRIED
SNAILS WITH CRÉSSON EMULSION

POISSONS FISHES

NOIX DE SAINT JACQUES BOUILLON SOJA, CÉLERI, CARPACCIO 28 €
FUMÉ ET GLACE SALICORNE
SCALLOPS IN SOY BROTH, CELERY, SMOKED CARPACCIO AND SAMPHIRE ICE CREAM

SAINT PIERRE GRILLÉ LAQUÉ AU BARBECUE, PURÉE MINUTE AU 42 €
CAVIAR - CRÈME DE ROMARIN
GRILLED AND BARBECUED SAINT PIERRE WITH CAVIAR PURÉE AND ROSEMARY CREAM

VIANDES MEATS

PIGEONNEAU RÔTI, PÂTE FARCIE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS ET 39 €
TRUFFE - JUS TENDRE AU CHOCOLAT
ROASTED SQUAB, STUFFED WITH MUSHROOM CREAM AND TRUFFLE - TENDER CHOCOLATE
JUICE

RIS DE VEAU AU CAFÉ, TOPINAMBOURS EN 3 TEXTURES ET NOISETTES 38 €
TORRÉFIÉES - JUS AU CAFÉ
SWEETBREADS WITH COFFEE, JERUSALEM ARTICHOKES IN 3 TEXTURES AND ROASTED
HAZELNUTS - COFFEE JUICE





Gastronomie l'Epicurien

FROMAGES

CHEESE

SÉLECTION DE FROMAGE, MAISON DESRUS 15 €
SELECTION OF CHEESE, MAISON DESRUS

ŒUF BASSE TEMPÉRATURE ET CRÈME DE CAMEMBERT À LA TRUFFE 15 €
LOW TEMPERATURE EGG AND CREAM OF CAMEMBERT WITH TRUFFLE

DESSERTS

DESSERTS

CAKE AU SAFRAN AUTOUR DES CLÉMENTINES 16 €
SAFFRON CAKE WITH CLEMENTINES

SPHÈRE CHOCOLAT, FRUIT DE LA PASSION ET NOIX DE COCO 16 €
FLAMBÉE AU RHUM AMBRÉ
SPHERE OF CHOCOLATE, PASSION FRUIT AND COCONUT FLAMBÉED WITH
AMBER RUM

ALOE VERA EN MOUSSE ET CRÉMEUX DE THÉ VERT AVEC SES 16 €
TUILES DE SÉSAME
ALOE VERA FOAM AND GREEN TEA CREAM WITH SESAME TILES

***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.***