

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

ENTRÉES STARTERS

SOUPE D'ARTICHAUT, FOIE GRAS ET TRUFFE MELLANO 26 €
ARTICHOKE SOUP, FOIE GRAS AND MELLANO TRUFFLE

HOMARD BLEU JUSTE TIÉDIT, SALADE DE PAPAYE VERTE AU PIMENT-ÉMULSION MANGUE (+ 10€ SUR LE MENU À 60€) 29 €
JUST COOLED BLUE LOBSTER, GREEN PAPAYA SALAD WITH CHILLI AND MANGO EMULSION
(+ 10€ ON THE 60€ MENU)

TARTARE DE SAINT JACQUES, NOIX DE COCO GRILLÉE, 18 €
VINAIGRETTE WASABI
SCALLOP TARTAR, GRILLED COCONUT, WASABI VINAIGRETTE

POISSONS FISHES

FILET DE SOLE, RUTABAGA CONFIT, COQUES ET ÉPINARDS, 28 €
SAUCE CHAMPAGNE
FILLET OF SOLE, RUTABAGA CONFIT, HULLS AND SPINACH, CHAMPAGNE SAUCE

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

RÂBLE DE LAPIN AUX PARFUMS D'AUTOMNE, JUS TRUFFÉ 42 €
RABBIT RABLE WITH AUTUMNAL FLAVORS, TRUFFLE JUICE

BŒUF EN CROÛTE D'ALGUES, CRÈME DE CELERI AU FOIN, SAUCE 38 €
MARCHAND DE VIN
SEAWEED-CRUSTED BEEF, CELERY CREAM WITH HAY, WINE MERCHANT SAUCE





Gastronomie l'Epicurien

FROMAGES CHEESE

SÉLECTION DE FROMAGES, MAISON DESRUES 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

SOUFFLÉ POIRE CHOCOLAT 16 €
CHOCOLATE PEAR SOUFFLÉ

PAVLOVA, FLEUR DE LAIT AU LITCHI ET SORBET CASSIS 16 €
PAVLOVA, MILK FLOWER WITH LYCHEE AND BLACKCURRANT SORBET

FONDANT BAULOIS, ANANAS RÔTI AUX ÉPICES ET GANACHE 16 €
MONTÉE BERGAMOTE
BAULOIS FONDANT, ROASTED PINEAPPLE WITH SPICES AND BERGAMOT WHIPPED GANACHE