

Gastronomique l'Epicurien



CHEF NICOLAS VANNIER

MENU 3 PLATS

(ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

MENU 3 COURSES

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT

60 €

MENU 4 PLATS

(ENTRÉE, POISSON, VIANDE, DESSERT)

MENU 4 COURSES

STARTER, FISH, MEAT, DESSERT

80 €

MENU 7 PLATS

SURPRISE DU CHEF

(ENTRÉE, POISSON, VIANDE, FROMAGE

PRÉLUDE SUCRÉ, DESSERT)

MENU 7 COURSES

SURPRISE OF CHEF, STARTER, FISH, MEAT, CHEESE,
BEFORE DESSERT, DESSERT

110 €





ENTRÉES STARTERS

LA TOMATE ANCIENNE EN TROIS SERVICES
OLD TOMATO IN THREE COURSES

18 €

CREVETTE GÉANTE GRILLÉE AU BARBECUE ET LAQUÉE AU VINAIGRE DE
GINGEMBRE, CRÉMEUX DE PATATE DOUCE, VANILLE ET FENOUIL CONFIT
*BARBECUED GAMBERON GLAZED WITH GINGER VINEGAR, CREAMY SWEET POTATO, VANILLA AND
CANDIED FENNEL*

18 €

POISSONS FISHES

LE FILET DE SAINT PIERRE GRILLÉ, FLEUR DE COURGETTE FARCIE ET
BEURRE À L'ORANGE
GRILLED JOHN DORY FILLET, WITH STUFFED ZUCCHINI FLOWERS AND ORANGE BUTTER

36 €

VIANDES MEATS

PIÈCE DE BŒUF RÔTIE AU CHARBON, CRÉMEUX D'ARTICHAUT ET
LÉGUMES GLACÉS
CHARCOAL-ROASTED PIECE OF BEEF, CREAMY ARTICHOKE AND GLAZED VEGETABLES

36 €

FROMAGES CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA MAISON DESRUES
PLATTER OF CHEESES FROM THE DESRUES HOUSE

16 €

DESSERTS DESSERTS

LA PÊCHE DE VIGNE ET L'ABRICOT DANS L'ESPRIT D'UNE PAVLOVA
VINE PEACH AND APRICOT IN THE SPIRIT OF A PAVLOVA

18 €

LA FRAISE ET LE RADIS EN TARTELETTE, CRÈME GOURMANDE AU POIVRE
TIMUT
STRAWBERRY AND RADICH TARTELETS, GOURMET CREAM WITH TIMUT PEPPER

18 €

