

# 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

CRÈME DE PLEUROTÉS AU VIN JAUNE, ACCOMPAGNÉ DE SON OEUF BASSE  
TEMPÉRATURE DE CHEZ MONSIEUR SALMON ET D'UN CRUMBLE AUX  
MARRONS

*HOT AND COLD PORCINI MUSHROOMS SERVED WITH A LOW-TEMPERATURE EGG FROM MONSIEUR  
SALMON AND A CHESTNUT CRUMBLE*

16 €

LE FOIE GRAS DE CHEZ MADAME COULANGE SUIVANT L'INSPIRATION DU  
MOMENT

*FOIE GRAS FROM MADAME COULANGE FOLLOWING THE INSPIRATION OF THE MOMENT*

18 €

## POISSONS

### FISHES

LES SAINT JACQUES DES CÔTES BRETONNES RÔTIÉS, ACCOMPAGNÉES DE  
GNOCCHIS DE COURGES AU PARMESAN, ET D'UNE CRÈME INFUSÉE AU  
ROMARIN ET AU PIMENT D'ESPELETTE

*ROASTED BRETON COASTAL SCALLOPS, ACCOMPANIED BY PARMESAN SQUASH GNOCCHI, AND A  
CREAM INFUSED WITH ROSEMARY AND ESPELETTE PEPPER*

38 €

## VIANDES

### MEATS

LE MÉDAILLON DE VEAU FUMÉ AU FOIN ACCOMPAGNÉ DE SON ÉCRASÉ DE  
POMMES DE TERRE MINUTE ET DE SON JUS CORSÉ

*HAY-SMOKED VEAL MEDALLION SERVED WITH CRUSHED POTATOES AND STRONG JUICE*

38 €

## FROMAGES

### CHEESE

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

14 €

## DESSERTS

### DESSERTS

LE CROUSTILLANT DE POTIMARRON ACCOMPAGNÉ DE SON NUAGE DE  
VANILLE DE TAHITI ET SON SORBET

*CRISPY PUMPKIN SERVED WITH A CLOUD OF TAHITIAN VANILLA AND SORBET*

18 €

DÉLICE DE CAFÉ AUTOUR DE LA CACAHUÈTE  
*COFFEE DELIGHT AROUND PEANUTS*

18 €

