

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

LANGOUSTINES RÔTIES AU BEURRE, CONDIMENTS ET ÉMULSION MANGUE
GINGEMBRE 18 €
ROASTED LANGOUSTINES WITH BUTTER, CONDIMENTS AND MANGO GINGER EMULSION

ÉMINCÉ DE BŒUF MAYENNAIS, RAVIOLE À L'ŒUF ET BOUILLON
D'OIGNONS DOUX 16 €
SLICED MAYENNE BEEF, EGG RAVIOLI AND SWEET ONION BROTH

POISSONS FISHES

SKREI POCHÉ À LA CRÈME, POMMES DE TERRE CONFITES, COULIS DE
PERSIL, POP-CORN DE SARRASIN 36 €
CREAM-POACHED SKREI, CANDIED POTATOES, PARSLEY COULIS, BUCKWHEAT POPCORN

VIANDES MEATS

PIGEONNEAU EN DEUX CUISSONS, DUXELLES DE CHAMPIGNONS ET
SALSIFIS, JUS CORSÉ AU POIVRE 38 €
SQUAB COOKED TWICE, MUSHROOM DUXELLES AND SALSIFY, STRONG PEPPER JUICE

FROMAGES CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA MAISON DESRUES 14 €
PLATTER OF CHEESES FROM THE DESRUES HOUSE

DESSERTS DESSERTS

ALLIANCE CHOCOLAT DE MADAGASCAR, VANILLE DE TAHITI 18 €
ALLIANCE OF CHOCOLATE FROM MADAGASCAR, VANILLA FROM TAHITI

CROUSTILLANT NOISETTE - SANGUINE 18 €
CRUNCHY HAZELNUT - BLOOD

