

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

TARTARE DE BŒUF MAYENNAIS AUX HUÎTRES ET CAVIAR
MAYENNE BEEF TARTARE WITH OYSTERS AND CAVIAR

18 €

TOURTEAU CUIT AU NATUREL, PETITS POIS CROQUANTS PARFUMÉS À LA
MENTHE ET BISQUE DE CRUSTACÉS EN SURPRISE
*NATURALLY COOKED CRAB, CRUNCHY PEAS FLAVORED WITH MINT AND SHELLFISH BISQUE AS A
SURPRISE*

18 €

POISSONS

FISHES

MÉDAILLON DE SAINT-PIERRE ET ASPERGES VERTES AU PARFUM DE
CÉDRAT, JUS DE VOLAILLE À MANGER
MEDALLION OF JOHN DORY AND GREEN ASPARAGUS WITH CITRON AROMA, POULTRY JUS TO EAT

38 €

VIANDES

MEATS

SUPRÊME DE VOLAILLE "DUC DE MAYENNE" CONFIT BASSE TEMPÉRATURE,
AIL DES OURS ET MORILLES AU JUS
"DUC DE MAYENNE" POULTRY SUPREME, SLOW-COOKED, WILD GARLIC AND MORELS IN JUS

36 €

FROMAGES

CHEESE

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

14 €

DESSERTS

DESSERTS

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

18 €

TARTELETTE FRAISE, RADIS ET POIVRE DE TIMUT
STRAWBERRY, RADISH AND TIMUT PEPPER TARTLET

18 €

