

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

LE CÈPE EN CHAUD ET FROID, 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*

18 €

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 RÔTIES, 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

QUAND L'ABEILLE BUTINE LE ROMARIN AU MILIEU DES ORANGERS
WHEN THE BEE COLLECTS NECTAR FROM ROSEMARY AMONG THE ORANGE TREES

18 €

RENCONTRE DU CHOCOLAT ET DE LA MANGUE FAÇON TARTELETTE, CRÈME
GOURMANDE AU BASILIC

MEETING OF CHOCOLATE AND MANGO TARTLET STYLE, GOURMET BASIL CREAM

18 €

