

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



OEUF BASSE TEMPÉRATURE, CRÈMEUX ET PÉTALES DE CÈPE, HERBES
FRAÎCHES JUSTE ASSAISONNÉES, CRÈME GLACÉE AUX CÈPES
LOW TEMPERATURE EGG, CREAMY AND PORCINI MUSHROOM PETALS, FRESH HERBS JUST SEASONED,
PORCINI MUSHROOM ICE CREAM 18 €

FOIE GRAS AU COEUR DE CAFÉ, ÉCAILLES D'AMANDES ET CÉLERI EN
RÉMOULADE 22 €
FOIE GRAS WITH COFFEE HEART, ALMOND FLAKES AND CELERY REMOULADE

LANGOUSTINE EN DEUX ASSIETTES. L'UNE TIÈDIT AU BEURRE DE
VITELLOTTE ET ÉMULSION CITRONNÉE, L'AUTRE EN CARPACCIO ACIDULÉ ET
SA GLACE 22 €
LANGOUSTINE IN TWO PLATES. ONE WARMED WITH VITELLOTTE BUTTER AND LEMON EMULSION, THE
OTHER IN TANGY CARPACCIO AND ICE CREAM

POISSONS FISHES

PAVÉ DE BAR AU CAVIAR, PURÉE FINE AUX AGRUMES, CRÈME DE ROMARIN
SEA BASS STEAK WITH CAVIAR, FINE CITRUS PUREE, ROSEMARY CREAM 42 €

VIANDES MEATS

SUPRÊME DE VOLAILLE MAYENNAISE AU PARFUM DE TRUFFE, MINI-LÉGUMES
AU BEURRE FERMIER, SAUCE VIN JAUNE 36 €
MAYENNE CHICKEN SUPREME WITH TRUFFLE FLAVOUR, BABY VEGETABLES WITH FARM BUTTER, YELLOW
WINE SAUCE

PIÈCE DE BOEUF AU SAUTOIR BETTRAVES ET GIROLLES, JUS AUX HERBES 36 €
PIECE OF BEEF SAUTÉED WITH BEETROOT AND CHANTERELLES, HERB JUS

FROMAGES CHEESE

LE PLATEAU DE FROMAGES 16 €
THE CHEESE PLATTER

DESSERTS DESSERTS

LA TARTE AUX POMMES PÉRIER DU BIGNON 18 €
PÉRIER DU BIGNON APPLE TART

FIGUE POCHÉE, AÇAÏ ET AMANDES 18 €
POACHED FIG, ACAI AND ALMONDS

LE CITRON ET LE THYM COMME UN ENTREMET 18 €
LEMON AND THYME AS A DESSERT

