

LES ENTRÉES

CUISSES DE GRENOUILLE

poêlées aux épices tandoori,
rouelles d'oignons nouveaux frites, biscuit « d'ail et persil ». 72 €

MACARONIS FARCIS

truffe noire, artichaut et foie gras de canard,
gratinés au vieux parmesan. 95 €

CAVIAR DE SOLOGNE

mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock,
croustillant de sarrasin aigrette. 135 €

HOMARD BLEU

rafraîchi d'un jus de tomate et huile d'olive,
avocat écrasé à la fourchette, légèrement pimenté. 92 €

TOMATES ANCIENNES

tartare de « green zebra » au thym citron,
jus de « tomate ananas », sorbet de tomate « cœur de bœuf ». 59 €

LANGOUSTINES ROYALES ET CAVIAR


juste raidies, servies froides
goût céleri-branche et jus de yuzu. 98 €

TOURTEAU MAYO

en gelée d'eau de tomate verte « green zebra »,
infusée à l'estragon et corail. 85 €




LES POISSONS

MERLAN DE LIGNE DE SAINT-GILLES CROIX-DE-VIE 
en croûte de pain de mie, imprimé aux amandes,
tétragone mi-cuite relevée à l'huile de curry et péquillos. 69 €

TURBOT SAUVAGE
doré au beurre meunière,
cœur de sucrine frit au haddock, jus de rôti aux noisettes. 110 €

SOLE DE SABLE
et girolles, poêlée à la meunière,
condiments « câpres-citron », jus d'arêtes au beurre mousseux. 98 €


HOMARD BLEU 
rôti dans sa carapace au beurre demi-sel,
sauté de calamars aux piments doux, chips aux anchois. 132 €

SAINT-PIERRE DE PETIT BATEAU (2 personnes)
rôti aux épices anisées, aubergines snakées,
jus de tomate verte pressée aux olives de Lucques. 180 €



Tous nos poissons sauvages sont issus de la pêche de petits bateaux

LES VIANDES

SELLE D'AGNEAU DE L'AVEYRON 

rôtie en croûte de nori,
gnocchis aux herbes fraîches, purée de colrave. 98 €

PIGEON DE BRESSE 

laqué au miel épicé, crumble aux pignons de pin,
compoté de fenouil au cumin, jus à la diable. 85 €

RIS DE VEAU

doré au sautoir, braisé à l'amaretto,
compoté d'oignons rouges aux amandes fraîches. 95 €

CANARD CHALLANDAIS

rôti aux épices torréfiées et cerises,
purée d'oignon à la verveine, jus des sucs de cuisson. 89 €

POULARDE DE BRESSE CUITE EN VESSIE (2 personnes) 

Suprême au vin jaune, bonbons d'abats, écrevisses et girolles.
Les cuisses dorées au poêlon, salade d'herbes maraîchère. 270 €



Toutes nos viandes sont d'origine française

NOS FROMAGES

AU FIL DES SAISONS...

« Epicure » a la vocation de transmettre la passion du fromage
en collaboration avec deux maîtres-fromagers
Marie-Anne Cantin et Bernard Antony,
une sélection de fromages réunissant tradition et terroir
pour votre plus grand plaisir.

Ces deux maîtres-fromagers affineurs sont les garants
d'une qualité irréprochable et d'un savoir-faire traditionnel
pour un goût unique qui vous ravira les papilles.

Notre plateau vous offrira de nouvelles sélections,
en variant les différents fromages au gré des saisons
et de l'affinage de certaines pièces.

Partenaires indissociables du fromage,
le pain et le vin sont eux aussi deux produits représentatifs
de notre culture pour un accord parfait.

32 €



*Eric Frechon
a choisi pour vous...*

HOMARD BLEU

rafraîchi d'un jus de tomate et huile d'olive,
avocat écrasé à la fourchette, légèrement pimenté.

MACARONIS FARCIS

truffe noire, artichaut et foie gras de canard,
gratinés au vieux parmesan.

MERLAN DE LIGNE DE SAINT-GILLES CROIX-DE-VIE

en croûte de pain de mie, imprimé aux amandes,
tétragone mi-cuite relevée à l'huile de curry et péquillos.

CANARD CHALLANDAIS

rôti aux épices torréfiées et cerises,
purée d'oignon à la verveine, jus des sucs de cuisson.

LES FROMAGES AFFINES DE SAISON

PECHE BLANCHE

givrée à la verveine fraîche,
gingembre, amandes et éclats de groseille.

PRECIEUX CHOCOLAT « NYANGBO »

cacao liquide, fine tuile croustillante,
sorbet doré à l'or fin.

295 €

EF 

AU FIL DES SAISONS

ENTREES

FINE TARTE AUX CEPES

royale de foie gras de canard,
lard Colonnata et jus de rôti. 48 €

ou

VERNIS ET COUTEAUX

à peine cuits « ail et persil »,
concombre mariné au curry, chips de quinoa. 45 €

PLATS

CABILLAUD

et calamars rôtis au piment d'Espelette,
haricots coco de Paimpol liés au pistou. 62 €

ou

AGNEAU DE LAIT

à la harissa, cuisiné de la tête au pied,
semoule à couscous de courgette à l'huile d'argan. 75 €

LES FROMAGES AFFINES DE SAISON

32 €

DESSERTS

NOISETTES DU PIEMONT

torréfiées et pralinées par nos soins,
sorbet à la framboise et zeste de citron. 31 €

ou

CHOCOLAT MANJARI

glacé et crémeux, infusé au thé,
nectar de mûre du Mont Velay. 31 €

135 €



DESSERTS

CREATION

CERISES « BURLAT »

en sucre soufflé, crème de pistache de Sicile,
giboulée de cerises flambées au kirsch. 36 €

PECHE BLANCHE

givrée à la verveine fraîche,
gingembre, amandes et éclats de groseille. 33 €

FRUIT

FRAISES DES BOIS

Fontainebleau égoutté par nos soins,
crêpe dentelle caramélisée, sorbet Mara des bois. 36 €

CITRON DE MENTON

givré au limoncello,
aux saveurs de poire et citron confit. 32 €

CHOCOLAT

CHOCOLAT AU LAIT

parfait glacé au lait entier émulsionné,
noisettes « crousti-fondantes », fines feuilles de chocolat. 35 €

PRECIEUX CHOCOLAT « NYANGBO »

cacao liquide, fine tuile croustillante,
sorbet doré à l'or fin. 36 €

