



LES EPICURIEUX

RESTAURANT

LA CARTE DE SAISON

On commence en faisant frétiler les papilles !

- ŒUF COCOTTE • POIREAUX CRÉMEUX • TOPINAMBOURS • CHORIZO SAVOYARD (OPTIONNEL)  11
- TRUITE FUMÉE MAISON • YAOURT CITRON VERT • BETTERAVES • HUILE D'ANETH • ŒUFS DE LOMPE NOIRS 16
- CRÈME BRÛLÉE DE FOIE GRAS DE CANARD • POIVRE TIMUT • CLÉMENTINE • FOCACCIA 16

Ensuite, on opte pour un plaisir SOLO !

- CRUMBLE POTIMARRON ET FOURME D'AMBERT • NOIX • SPECK CROUSTILLANT (OPTIONNEL)  18
- FILET DE CANARD • MIEL ET MANDARINE • FENOUIL CONFIT • RIZ CROUSTILLANT • HUMMUS 23
- PALERON DE BŒUF BRAISÉ • JUS RÉDUIT • CROQUETTES DE POMMES DE TERRE TRUFFÉES • 27
- NOIX DE SAINT JACQUES • CRÈME SAFRANÉE • PANAI • POIRES • NOISETTES 29