

LES ENTRÉES

CHATAIGNES DE MER

en coque, langues et écume d'oursin,
fine brouillade d'œuf, mouillettes de beurre aux algues. 82 €

MACARONIS FARCIS

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

ARTICHAUT DE PROVENCE

rôti aux filets d'anchois écrasés, chips d'ail rose,
les feuilles à l'huile de noix et noisettes torréfiées. 72 €

CAVIAR DE SOLOGNE

mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock,
croustillant de sarrasin aigrelette. 145 €

LANGOUSTINES ROYALES

juste raidies, servies froides, crème fermière au jus de yuzu,
goût céleri-branche et caviar de Sologne. 98 €

POIREAUX « D'ILE DE FRANCE »

cuits entiers au grill, beurre aux algues,
tartare d'huîtres « Perle Blanche », cébette et citron. 75 €

CELERI-RAVE « MONARCH » CUIT AU GROS SEL

râpé de beaufort et truffe noire du Vaucluse,
beurre battu au jus de truffe. 110 €



LES POISSONS

TURBOT SAUVAGE

à la truffe noire, doré « meunière »

mousseline de topinambour, jus des arêtes caramélisées. 140 €

HOMARD BLEU

rôti dans sa carapace aux châtaignes grillées,
sauté de céleri-rave, jus des têtes pressées. 135 €

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES

gnocchis de pomme de terre à la truffe blanche d'Alba,
jus de cresson de fontaine au beurre noisette. 160 €

SOLE DE SABLE

cuite au plat, laquée au jus de bigorneaux
charlotte fumée et biscuit de persil plat. 98 €

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 €



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

LES VIANDES

TRUFFE NOIRE DU PERIGORD

cuite en croûte de sel aux senteurs de sous-bois,
purée de topinambour, mousse de persil plat. 195 €

RIS DE VEAU

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

PIGEON DE BRESSE

laqué au miel épicé et crumble de pignons de pin,
comptée de fenouil et oignon au cumin, jus à la diable. 89 €

POULARDE DE BRESSE CUIE EN VESSIE (2 personnes)

Suprême au vin jaune, bonbons d'abats, écrevisses et champignons bouton.
Les cuisses cuites au bouillon d'écrevisses infusé « citronnelle gingembre ». 270 €

DOS DE CHEVREUIL

rôti aux baies de genièvre, betterave au Porto,
purée de céleri-rave, sauce Grand Veneur. 95 €

NOTRE LIEVRE A LA ROYALE

ravioles de topinambour aux truffes noires,
céleri-rave et châtaigne au raifort. 120 €



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 choisir pour vous...

POIREAU « D'ILE DE FRANCE »

cuit entier au grill, beurre aux algues,
tartare d'huîtres « Perle Blanche », cébette et citron..

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.

PIGEON DE BRESSE

laqué au miel épicé et crumble de pignons de pin,
compotée de fenouil et oignon au cumin, jus à la diable.

LES FROMAGES AFFINES DE SAISON


CITRON DE MENTON

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

PRÉCIEUX CHOCOLAT « NYANGBO »

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

320 €

ET 

AU FIL DES SAISONS

(disponible uniquement au déjeuner)

ENTRÉES

TOPINAMBOUR

comme un mystère, praliné noisette,
jus de cuisson aux brisures de truffe. 55 €

ou

ÉCREVISSES DU LAC ET RIS DE VEAU

poêlés au beurre demi-sel,
royale de foie gras fumé, jus de livèche. 52 €

PLATS

TRANCHES DE SAINT-JACQUES

cuites nacrées dans un bouillon de crevettes grises,
champignons, cébettes et oseille sauvage. 62 €

ou

CAILLE ELEVÉE COMME UN ORTOLAN

rôtie aux algues, graines de sésame pilées au mortier,
jeunes poireaux d'hiver grillés. 56 €

LES FROMAGES AFFINÉS DE SAISON 32 €

DESSERTS

ORANGE D'ANDALOUSIE

pelée à vif et sabayon, croustillant au sarrasin acidulé,
baton de cannelle de Ceylan en sorbet. 33 €

ou

CAFÉ COGNAC

parfait glacé, crème infusée au blue mountain,
noisettes torréfiées. 32 €

145 €




DESSERTS


MIEL « THYM-CITRON »
glacé, croustillant et coulant,
poires rafraichies aux zestes de citron vert et gingembre. 31 €

POIRE DOYENNÉ DU COMICE
pochée à la fève tonka et bergamote,
croustillant de sucre muscovado. 33 €

FRUITS DES TROPIQUES
pépites de noix de pécan caramélisées,
crème glacée à la vanille de Madagascar, jus de passiflore au poivre. 34 €

CITRON DE MENTON 
givré au limoncello,
aux saveurs de poire et citron confit. 33 €

CHOCOLAT DU PEROU
en cabosse, mousseux et croquant,
sorbet chocolat infusé aux bâtons de citronnelle. 35 €

PRÉCIEUX CHOCOLAT « NYANGBO » 
cacao liquide, fine tuile croustillante,
sorbet doré à l'or fin. 36 €

