

Les Epicuriens « Classiques »

Frites de Panisse, Sauce Rouille	10 €
Gnocchis Croustillants à la Truffe, Jus de veau	12 €
Jambon à la truffe Noire	15 €
Jambon Cebo 24 Mois	17 €
Sélection de 4 Fromages Saint-Félicien, Comté, Gouda à la truffe, Chèvre Cendré	19€

Les Epicuriens « Ephémères »

Poivrons Marinés, Anchoïade Crémeuse	13 €
Oignon Doux Crouillant, Espuma Caramélisée	12 €
Carpaccio de Crevettes, Marinade Orange Sanguine et Piment d'Espelette	15€
Croquettes de Cabillaud Crouillantes, Sauce Aioli	14€
Asperges Vertes, Mayonnaise Citronnée, Jeunes Pousses de Roquettes	13 €
Houmous au Cumin, Vierge de Poivrons, Banderille de Jambon Cebo	13€
Cheese Cake au Chèvre Frais, Légumes Croquants	13€

Risottos / Pâtes

Risotto Arborio Crémeux au Vieux Parmesan	22€
Linguine à la Truffe d'été	32€

Viandes

Paleron de Veau Fondant, Mousseline d'Artichauts Rôtis, Poêlée de Champignons, Jus de Veau	27€
Ballotine de Volaille Croustillante aux Herbes, Pomme Fondante, Jus de Volaille	25€

Poissons

Filet de Loup Cuit sur Peau, Aubergine Confite Condiments Olives Taggiasche et Câpres, Jus de Pistou	27€
Pavé d'Espadon à la plancha, Ecrasée de Pomme de Terre au Basilic Vierge de Tomates Cerises au Citron Confit	25€

Desserts

Tarte aux Deux Noix, Glace au Lait d'Amande	11€
Profiteroles au Nougat Glacé, Chantilly au Mascarpone, Sauce au Chocolat	12€
Le Melon dans tous ses Etats (Confit, Cru, Sorbet et Gaspacho)	11€
Carpaccio d'Ananas à la Menthe, Sorbet Mojito	10€

Menu Epicurien 39€

Entrées

Oignon Doux Croustillant, Espuma Caramélisée

Ou

Houmous au Cumin, Vierge de Poivrons, Banderille de Jambon Cebo

Ou

Cheese Cake au Chèvre Frais, Légumes Croquants

Plats

Ballotine de Volaille Croustillante aux Herbes, Pomme Fondante, Jus de Volaille

Ou

Pavé d'Espadon à la plancha, Erasée de Pomme de Terre au Basilic

Vierge de Tomates Cerises aux Citrons Confits

Desserts

Tarte aux Deux Noix, Glace au Lait d'Amande

Ou

Carpaccio d'Ananas à la Menthe, Sorbet Mojito