

LES ENTRÉES

MACARONIS FARCIS

truffe noire, artichaut et foie gras de canard,
gratinés au vieux Parmesan. 98 €

CELERI-RAVE « MONARCH »

cuit au gros sel, râpé de beaufort et truffe noire,
beurre battu au jus de truffe. 110 €

CAVIAR DE SOLOGNE

mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock,
croustillant de sarrasin aigrette. 150 €

LANGOUSTINES ROYALES

juste cuites au thym-citron, condiment « oignon-mangue »,
bouillon des pincés aux agrumes et coriandre. 110 €

POIREAUX « D'ILE DE FRANCE »

cuits entiers au grill, beurre aux algues,
tartare d'huîtres « Perle Blanche », cébette et citron. 82 €

CHÂTAIGNES DE MER

en coque, langues et écume d'oursin,
fine brouillade d'œufs, mouillettes de beurre aux algues. 79 €

OIGNON ROSE DE ROSCOFF

cuisiné carbonara, émulsion au vieux Parmesan,
royale de lard fumé, jambon blanc et brisures de truffe noire. 85 €



LES POISSONS

BAR DE LIGNE

cuit en croûte de sel épicé au Vadouvan,
fenouil cuisiné au jus de moules de Bouchot. 89 €

HOMARD BLEU

rôti au beurre demi-sel, jus des têtes pressées,
polenta moelleuse aux asperges vertes et truffe noire. 120 €

TURBOT DE PETIT BATEAU

rôti à la moelle, poivre et sel, croûtons et truffe noire,
mouseline de céleri-rave, jus de volaille truffé. 160 €

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 €

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES

dorées à la plancha, aux éclats de noisettes,
purée de topinambour, émulsion au jus de truffe noire. 92 €



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

LES VIANDES

RIS DE VEAU

braisé au gruë de cacao et feuille de tabac,
fine purée de topinambour, jus infusé « café cannelle ». 95 €

POULARDE DE BRESSE CUITE EN VESSIE (2 personnes)

les suprêmes cuits au vin jaune, écrevisses, royale d'abats et bonbons de riz blanc aux truffes noires.
les cuisses cuites au bouillon de poireaux et pomme de terre truffé. 290 €

PIGEON DE NID

rôti et laqué au miel d'orange, oignon paille caramélisé,
boudin noir des cuisses, pomme au four, jus du rôti. 92 €

SELLE D'AGNEAU DE LAIT

rôtie en croûte de nori, jus du rôti,
gnocchis aux herbes, purée de colrave. 98 €

POT-AU-FEU DE BŒUF AUX TRUFFES NOIRES

royale de moëlle, purée de céleri-rave et truffe noire,
pot-au-feu de bœuf, légumes, truffe noire et foie gras de canard,
bouillon infusé à la truffe noire et au shiitaké en montgolfière. 135 €

TRUFFE NOIRE DU PERIGORD

cuite entière aux senteurs de sous-bois, mousseline de topinambour,
croûtons dorés à la moëlle. 230 €



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...

LANGOUSTINES ROYALES

juste cuites au thym-citron, condiment « oignon-mangue »,
bouillon des pinces aux agrumes et coriandre.

POIREAUX « D'ILE DE FRANCE »

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

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.

RIS DE VEAU

braisé au grué de cacao et feuille de tabac,
fine purée de topinambour, jus infusé « café cannelle ».

LES FROMAGES AFFINÉS DE SAISON

POMME VERTE

en coque meringuée, écume de yaourt grec,
granny smith à la coriandre et sauge ananas.

CHOCOLAT DU PÉROU

en cabosse, mousseux et croquant,
sorbet chocolat infusé aux bâtons de citronnelle.

340 €

EF 

AU FIL DES SAISONS

(disponible uniquement au déjeuner)

ENTRÉES

POTIMARRON

en fine feuille et fin velouté,
sabayon au beurre noisette et châtaigne. 51 €

ou

SAINT-JACQUES ET HUÎTRES

cuites à la vapeur d'algues, pomme charlotte fumée,
bardes de Saint-Jacques et salicorne au citron. 53 €

PLATS

DOS DE CABILLAUD

cuit au lait aillé, chips de pain à l'huile d'olive,
mousseline de brandade de morue truffée, râpée de truffe noire. 69 €

ou

SUPRÊME DE POULET JAUNE

rôti en cocotte à l'ail noir et blanc, jus du rôti aux câpres,
artichaut poivrade confit et frit. 63 €

LES FROMAGES AFFINÉS DE SAISON 32 €

DESSERTS

CHOCOLAT PUR CARAÏBE

crémeux aux noisettes torréfiées, glace à l'infusion de café,
émulsion de caramel aux épices. 32 €

ou

MANDARINE

jus à peine safrané en gelée, fruits secs caramélisés,
poire et miel de fleur d'oranger givrés. 32 €

145 €



DESSERTS

LA BERGAMOTE

infusée au thé noir, meringue soufflée aux noisettes,
poire doyenné du Comice au jus de mûres. 34 €

TRUFFE NOIRE

émulsion de noisettes torréfiées aux éclats de cazettes,
glace à la truffe noire, sauce au chocolat « gianduja ». 58 €

CAFÉ RÉGLISSE

en parfait glacé, fin sablé au café torréfié,
feuilles de tabac et noix de pécan caramélisées. 36 €

CITRON DE MENTON

givré au Limoncello et citron confit,
aux saveurs de poire. 34 €

CHOCOLAT DU PÉROU

en cabosse, mousseux et croquant,
sorbet chocolat infusé aux bâtons de citronnelle. 37 €

POMME VERTE

en coque meringuée, écume de yaourt grec,
granny smith à la coriandre et sauge ananas. 32 €

