

LES ENTRÉES

POIREAUX « D'ILE DE FRANCE »

cuits entiers au grill, beurre aux algues,
tartare d'huîtres « Perle Blanche », cébette et citron. 70 €

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 €

ASPERGES DU PERTUIS

lustrées à l'huile de noix,
poudrées de jaune, blanc d'œuf et truffe noire. 95 €

MORILLES BLONDES

farcies de ris de veau et jambon de Pays,
jus parfumé au vin jaune, mousse de cresson. 89 €

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
cuite sur le plat au jus de coquillages,
févettes, morilles et salicornes. 105 €

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

piqués aux anchois, doré au sautoir,
jus de laitue, coques, couteaux et salicornes. 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, royale d'abats, écrevisses, asperges vertes et morilles.
Les cuisses dorées au poêlon, salade d'herbes aux girolles. 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 choisir pour vous...

LANGOUSTINES ROYALES ET CAVIAR

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

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

FRAISES DE CARPENTRAS

crème légèrement mentholée,
milk-shake au jus de fraise.

CHOCOLAT DU PEROU

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

295 €

EF 

AU FIL DES SAISONS

ENTREES

ASPERGES BLANCHES

servies froides en fin velouté,
mousseline de petits pois à la menthe fraîche. 49 €

ou

TOMATE ANCIENNE

tartare de « green zebra » au thym citron,
jus de « tomate ananas », sorbet de tomate « cœur de bœuf ». 45 €

PLATS

SAUMON DE CHERBOURG

aux épices tandoori, cuit à basse température,
chou vert étuvé au gingembre frais et citron caviar. 59 €

ou

SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE

rôti à la sauge des prés,
morilles farcies aux foies blonds, sauté de petits pois au lard. 69 €

LES FROMAGES AFFINES DE SAISON

32 €

DESSERTS

LITCHIS

meringués et glacés,
aux parfums de rose, poire et citron. 31 €

ou

CHOCOLAT PUR CARAIBES

glacé aux grains de café torréfiés,
émulsion de caramel aux épices. 33 €

135 €




DESSERTS


CREATION

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

CHOCOLAT-CAFE-REGLISSE
en fine tartelette, sabayon léger,
glace aux grains de café torréfiés. 31 €


FRUIT

PREMIERES CERISES 
en chaud-froid, flambées au kirsch,
soufflées à la crème de pistache de Sicile. 32 €

FRAISES DE CARPENTRAS 
crème légèrement mentholée,
milk-shake au jus de fraise. 33 €

CHOCOLAT

CHOCOLAT DU PEROU
en cabosse, mousseux et croquant,
sorbet chocolat infusé aux bâtons de citronnelle. 33 €

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

