

Restaurant L'Epicurien

Suggestions du Moment



Entrée au choix

11,00 €

- Foie gras maison et son chutney d'oignons confits
- Saumon fumé maison
- Escargots vigneronnes (producteur Escargots tout chauds Thurins)

Plats au choix

- Côte de veau sauce aux girolles 24,00 €
- Tête de veau poellée 18,50€
- Filet de caille façon Rossini 23,00 €
- Millefeuille de rouget 19,00 €

*Tous nos plats sont servis avec l'accompagnement du jour
ou avec des frites maison sur demande*

Restaurant L'Epicurien

Desserts maison

Au choix 6,00 €

- Tarte aux pralines
- Sabayon de fruits du moment
- Ile Flottante à l'ancienne
- Fondant au chocolat et sa crème anglaise
- Baba au rhum bouchon

*Vous pouvez également
consulter notre carte de glaces*



Dans une démarche de consommer frais et local
nous adhérons à la marque Monts et Coteaux avec les partenaires suivants
Gaec des 2 Pierre, Escargots tout chaud, Gaec de Marjon,
Caveau du Milliaire

...

Prix Net - Service compris