

EPICURE



EPICURE

L E S E N T R É E S



CRABE DORMEUR

en gelée d'eau de tomate verte infusée à l'estragon,
parfumé à l'huile de curry, condiment corail.

105 €

CHAMPIGNONS

sauvages et de couches cuisinés à la carbonara,
jus rôti perlé d'une huile de persil plat.

110 €

LANGOUSTINES ROYALES

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

135 €

MACARONI « CANDELE »

farcis de truffe noire, artichaut et foie gras de canard,
gratinés au vieux Parmesan, jus aux brisures de truffe.

115 €

CAVIAR DE SOLOGNE

mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock,
croustillants de sarrasin crème aigrette.

160 €

EPIPURE

L E S P O I S S O N S



HOMARD BLEU

rôti au beurre demi-sel, jus des têtes pressées,
morilles de pins cuisinées au vin jaune du Jura.

145 €

SOLE DES SABLES

dorée meunière au beurre de sarrasin, tapenade de girolles,
sauté de pousses d'épinards, jus des arrêtes caramélisées.

130 €

ROUGET DE ROCHE

farcî d'une duxelle d'olives vertes, cuit au laurier sauce,
jus d'olives noires pressées, perlé à l'huile de curry.

98 €

SAUMON D'ECOSSE

cuit à basse température, poudre d'épices Tandoori,
fenouil et concombre à l'huile de menthe et vinaigre de riz.

130 €

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

EPIASURE

L E S V I A N D E S



RIS DE VEAU

doré au sautoir, braisé à l'amaretto, compotée d'oignons rouges au vinaigre de xérès et amandes fraîches.

125 €

POULARDE DE BRESSE CUITE EN VESSIE (2 PERSONNES)

les suprêmes cuits au vin jaune, royales et bonbons d'abats, girolles et écrevisses. Les cuisses dorées au barbecue, salade maraîchère aux herbes potagères.

360 €

AGNEAU DES ALPILLES

carpaccio d'agneau et aubergine fumée à l'huile d'olive.
Selle d'agneau rôti, caillette de boulgour, condiment « ail noir et olives ».

120 €

PIGEON BRESSAN

rôti et laqué, kefta de cuisses aux abats,
choux brûlés au gingembre, jus de rôti flambé au whisky.

110 €

Toutes nos viandes sont d'origine française

EPICURE

H O M M A G E À N O T R E T E R R O I R

« Il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits.

C'est pour vous offrir la plus belle expérience de haute gastronomie que je sélectionne soigneusement tous mes produits auprès des meilleurs artisans et producteurs français.

Du sel au beurre, des viandes aux herbes fraîches, pour moi chaque produit est essentiel à la construction d'un grand plat, le plat qui vous procurera une émotion sincère et inoubliable.

Je choisis des agriculteurs, pêcheurs, éleveurs qui respectent le temps de la nature, les saisons et portent toute leur attention à nous fournir des produits d'une grande qualité nutritive et gustative.

Je partage avec eux la conscience nécessaire au respect des sols, des mers, des forêts et à la préservation de notre Terre et de nos Mers.

De ces produits, nous tirons l'essence singulière pour en révéler tout le caractère et toute la richesse à travers des associations uniques.

Je souhaite remercier entre autres Monsieur Claude Raffin à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, qui nous offre chaque jour le meilleur de la Mer; le Comptoir des Producteurs et Monsieur Christophe Latour dans le Lot-et-Garonne qui nous proposent les plus beaux légumes et fruits que notre pays peut nous offrir ; La ferme La Gayote, qui élève avec respect et grande attention nos volailles de Bresse ; Marie-Anne Cantin pour ses fromages de caractère exceptionnels, sans oublier Monsieur Roland Feuillas, qui nous confie ses blés anciens, incroyable matière première du pain vivant fabriqué en ces lieux, dans notre propre moulin, et servi chaque jour à notre table.

Ensemble, cuisiniers et producteurs engagés, nous construisons la cuisine d'aujourd'hui et de demain, une haute gastronomie consciente des enjeux de notre monde, qui a le goût de l'époque en regardant l'avenir. »

Eric Frechon

Eric Frechon
a choisir pour vous...

CAVIAR DE SOLOGNE

mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock, croustillants de sarrasin
crème aigrette.

LANGOUSTINES ROYALES

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

MACARONI « CANDELE »

farcis de truffe noire, artichaut et foie gras de canard,
gratinés au vieux Parmesan, jus aux brisures de truffe.

SAUMON D'ECOSSE

cuit à basse température, poudre d'épices Tandoori,
fenouil et concombre à l'huile de menthe et vinaigre de riz.

RIS DE VEAU

doré au sautoir, braisé à l'amaretto, compotée d'oignons rouges au
vinaigre de xérès et amandes fraîches.

FROMAGES AFFINES DE NOTRE CAVE

FRAISES MARA DES BOIS

en retour de cueillette, confit de fraises,
sorbet infusé aux feuilles d'agastaches, émulsion au fromage blanc.

CHOCOLAT D'ORIGINE EQUATEUR

sablé au chocolat, praliné au grué de cacao,
espuma de chocolat chaud, glace à la chicorée.

440 €



EPICURÉ

LES FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE CAVE

39 €

LES DESSERTS

LA VANILLE DE MADAGASCAR

fagot de vanille en gavotte, crème légère vanillée,
glace à la vanille torréfiée turbinée à la minute.

53 €

FRAISES MARA DES BOIS

en retour de cueillette, confit de fraises,
sorbet infusé aux feuilles d'agastaches, émulsion au fromage blanc.

49 €

FIGUES « COL DES DAMES »

crumble aux noix, crème glacée infusée aux feuilles de figuier,
vin chaud et jus de fraise aux épices.

45 €

CHOCOLAT D'ORIGINE EQUATEUR

sablé au chocolat, praliné au grué de cacao,
espuma de chocolat chaud, glace à la chicorée.

46 €

COQUE DE NOISETTES DU PIEMONTE

praline caramélisés au chaudron, glace et émulsion noisette,
rafraîchie d'une fine gelée citron vert et gingembre.

45 €