

EPICURE

EPIPURE

L E S E N T R É E S



ARTICHAUT DE PROVENCE

rôti aux filets d'anchois écrasés, chips d'ail rose,
les feuilles à l'huile de noix et noisettes torréfiées.

79 €

TOURTEAU DE ROSCOFF

en gelée d'eau de tomate verte « green zebra »,
parfumé à l'huile de curry, estragon et corail.

105 €

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 aigrelette.

160 €

EPIPURE

L E S P O I S S O N S



HOMARD BLEU

rôti en carapace au beurre demi-sel, jus des têtes pressées,
mousseline de courgettes Violon et pâte de pistache.

145 €

SOLE DES SABLES

dorée meunière au beurre de sarrasin, tapenade de girolles,
pousses de cresson de fontaine, jus des arrêtes caramélisées.

130 €

SAUMON D'ECOSSE

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

85€

ROUGET DE ROCHE

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

90 €

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

EPIPURE

L E S V I A N D E S



POULARDE DE BRESSE CUITE EN VESSIE (2 PERSONNES)

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

390 €

AGNEAU DES ALPILLES

côtelette rôtie au thym, caillette aux épices, yaourt et herbes fraîches,
merguez et aubergines grillées au feu de bois, socca à l'huile d'olive.

120 €

PIGEON BRESSAN

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

110 €

RIS DE VEAU

doré au sautoir, braisé à l'amaretto,
compotée d'oignons rouges aux amandes fraîches.

125€

Toutes nos viandes sont d'origine française

EPIPURE

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 nous sélectionnons soigneusement tous nos 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.

Nous choisissons 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.

Nous partageons 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.

Nous souhaitons 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.

M E N U D E G U S T A T I O N

CAVIAR DE SOLOGNE

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

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, poudré d'épice Tandoori, fenouil et concombre à l'huile de menthe et vinaigre de riz.

POULARDE DE BRESSE CUITE EN VESSIE

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

FROMAGES AFFINES DE NOTRE CAVE

FRAISES DE NOS RÉGIONS

fraises fraîches et confites, 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.

EPIPURE

LES FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE CAVE

39 €

L E S D E S S E R T S

LA VANILLE DE MADAGASCAR

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

53 €

FRAISES DE NOS REGIONS

fraises fraîches et confites,
sorbet infusé aux feuilles d'agastaches, émulsion au fromage blanc.

49 €

RHUBARBE « RED CHAMPAGNE »

cuite en croûte de sucre et feuilles de shiso,
compotée de rhubarbe et son sorbet.

43 €

CHOCOLAT D'ORIGINE EQUATEUR

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

46 €

MIEL DU BRISTOL

glace au miel et pollen, alvéoles croustillantes,
granité framboise et gingembre.

49€