

la carte

Entrées (à partager a l'apéro ou pas!!)

la planchette à partager, (varie selon la saison)

7€/pers

L'oeuf presque parfait, crémeux du moment 12€

La fameuse terrine maison, cornichons et pickles maison

8€

La terrine de foie gras de canard, pains toasté, confitures maison

15€

Les fameux oeufs mayo de l'épicurien

9€

Les Oeufs mayo truffe fraiche céleri mayo truffe

12€

les plats

*L'incontournable côte de cochon de chez Franck Barrat,
purée de l'épicurien, jus réduit*

23€

*L'entrecôte (3 au kg) à la cheminée,
pommes grenailles rôties à l'ail frais*

26€

La Côte de boeuf à partager (environ 1kg)

70€

*Le magret de canard, servi entier, (350/400grs) crème d'ail fumée,
pommes grenailles rôties à l'ail*

26€

La pièce du boucher (4 au kg), légumes du moment et pommes grenaille

22€

*Le burger de l'épicurien, fromage du moment, sauce BBQ maison,
boeuf haché, salade etc.....pommes grenaille*

17€

Les tagliatelles aux truffes, parmesan parmigiano régghiano

24€

le poisson de retour de marché, légumes de saison

26€

Desserts 9€

L'assiette de fromages affinés (10€)

Le fameux Paris-Brest de l'épicurien

L'extraordinaire BABA au Rhum

La feuille d'automne tout chocolat

le dessert du Chef

le café gourmand (10€)

*chaque jour, nous œuvrons afin de vous satisfaire avec des produits
sélectionnés, frais, et transformés dans notre cuisine.
ici on ne triche pas, ni avec la qualité ni avec la quantité!!!
c'est que d'amour!!!!*