epona
RESTAURANT

menu du jour

Lundi 29 avril

entrée / plat / dessert : 32 €
entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

SUCRINES BRAISÉES À L'ORANGE ET AU CANARD

ORANGE-BRAISED SUCRINE LETTUCE WITH DUCK

à suivre

MOSTELLE ROSE, GALLETES DE RIZ ET CRÈME CAMOMILLE

PINK FORKBEARD, RICE GALETTES AND CHAMOMILE CREAM

pour finir

PAVLOVA FRUITS ROUGES ET CALAMANSIS AVEC UN SORBET CASSIS

PAVLOVA WITH RED BERRIES AND CALAMANSIS, BLACKCURRANT SORBET

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes (élevage et traitements) : France ou Irlande. Prix nets, taxes et service compris.
Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

epona
RESTAURANT

menu du jour

Mardi 30 avril

entrée / plat / dessert : 32 €
entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

VITELLO TONNATO

SLICED VEAL IN TUNA SAUCE

à suivre

CUISSE DE PINTADE, PETITS POIS ET PURÉE DE POMMES DE TERRE, JUS DE VOLAILLE

GUINEA FOWL LEG, GARDEN PEAS, MASHED POTATOES, POULTRY GRAVY

pour finir

CRÈME AU MIEL DE SARRASIN ET SON CROUSTILLANT, GEL YUZU

HONEY BUCKWHEAT CREAM WITH CRISP AND YUZU GEL

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes (élevage et traitements) : France ou Irlande. Prix nets, taxes et service compris.
Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

epona
RESTAURANT

menu du jour

Jeudi 2 mai

entrée / plat / dessert : 32 €
entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

HOUMOUS DE POIS CHICHES VERTS, PICKLES DE CONCOMBRE ET SOCCA

GREEN CHICKPEA HOUMOUS, CUCUMBER PICKLES AND SOCCA

à suivre

COURGETTES GRILLÉES ET SON CRÉMEUX, CRUMBLE THYM CITRON

GRILLED ZUCCHINI WITH A ZUCCHINI CREAM AND LEMON THYME CRUMBLE

pour finir

CRÈME DE NOISETTES, BROWNIE AUX NOISETTES ET SORBET À L'ACACIA

HAZELNUT CREAM WITH A BROWNIE AND ACACIA SORBET

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes (élevage et traitements) : France ou Irlande. Prix nets, taxes et service compris.
Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

epona
RESTAURANT

menu du jour

Vendredi 3 mai

entrée / plat / dessert : 32 €
entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL, ŒUF PARFAIT ET POIVRON EN TEMPURA AU CURRY

VELVETY RED LENTIL SOUP, 360°EGG AND CURRY TEMPURA BELL PEPPER

à suivre

MAMINHA DE BOEUF, POLENTA CRÉMEUSE ET SAUCE CHERMOULA

BEEF MAMINHA, CREAMY POLENTA AND CHERMOULA SAUCE

pour finir

RHUBARBE POCHÉE, MADELEINE ET CRÈME VANILLE

POACHED RHUBARB, MADELEINE, AND VANILLA CREAM

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes (élevage et traitements) : France ou Irlande. Prix nets, taxes et service compris.
Les paiements en CB et espèces sont acceptés.