epona
RESTAURANT

menu du jour

Lundi 15 septembre

entrée / plat / dessert : 34 €
entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

CAROTTE FANE CONFITE AU SUMAC, TUILE DENTELLE AU ZAATAR, KETCHUP DE CAROTTE VIOLETTE À LA CANNELLE, HUILE DE FANES DE CAROTTE

SUMAC-CONFITED BABY CARROT WITH ZA'ATAR LACE TUILE, PURPLE CARROT AND CINNAMON KETCHUP, CARROT TOP OIL

à suivre

SUPRÊME DE VOLAILLE, MOUSSELINE DE PANAIS À LA FÈVE TONKA, HUILE DE NOISETTE, CHIPS DE PANAIS

CHICKEN SUPREME, PARSNIP MOUSSELINE WITH TONKA BEAN, HAZELNUT OIL, PARSNIP CHIPS

pour finir

SABLÉ SPÉCULOS, CRÈME À LA CANNELLE ET À LA POIRE, GLACE VANILE

SPECULOS SHORTBREAD, CINNAMON AND PEAR CREAM, VANILLA ICE 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.

epona
RESTAURANT

menu du jour

Mardi 16 septembre

entrée / plat / dessert : 34 €
entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

CRÈME DE CHOU-FLEUR AU CURRY, PICKLES DE CHOU-FLEURS COLORÉS, CROÛTONS DE PAIN, HUILE VERTE

CURRIED CAULIFLOWER CREAM, PICKLED COLORFUL CAULIFLOWERS, BREAD CROUTONS, GREEN HERB OIL

à suivre

DAURADE À LA PLANCHA, LÉGUMES DE SAISON, BEURRE BLANC AU CITRON BRÛLÉ, ANETH ET CERFEUIL

GRILLED SEA BREAM, SEASONAL VEGETABLES, BURNT LEMON BEURRE BLANC, DILL AND CHERVIL

pour finir

BROWNIE AU CHOCOLAT, CRÈME À LA CHICORÉE, PRALINÉ PISTACHE ET GLACE À LA PISTACHE

CHOCOLATE BROWNIE, CHICORY CREAM, PISTACHIO PRALINE AND PISTACHIO ICE 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.

epona
RESTAURANT

menu du jour

Mercredi 17 septembre

entrée / plat / dessert : 34 €
entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

CEVICHE DE DORADE, LECHE DE TIGRE, CONDIMENT CORIANDRE ET AGRUMES, TUILE DENTELLE, HUILE PIMENTÉE

SEA BREAM CEVICHE, LECHE DE TIGRE, CITRUS AND CORIANDER CONDIMENT, LACE TUILE, SPICY OIL

à suivre

ONGLET DE BOEUF, POMMES DE TERRE RÔTIES À L'AIL NOIR ET AU SARRASIN, JUS DE VIANDE ACIDULÉ

HANGER STEAK, BLACK GARLIC AND BUCKWHEAT ROASTED POTATOES, TANGY MEAT JUS

pour finir

SABLÉ BRETON, CRÈME TONKA CARAMEL ET FIGUE

BRETON SHORTBREADS, CARAMEL TONKA CREAM AND FIG

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 18 septembre

entrée / plat / dessert : 34 €
entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

TOMATES D'ANTAN, CASSIS FRAIS, CONCOMBRE COMPRESSÉ ET PICKLES, VINAIGRETTE AU CASSIS, AMANDES TORRÉFIÉES

HERITAGE TOMATOES, FRESH BLACKCURRANTS, COMPRESSED AND PICKLED, BLACKCURRANT VINAIGRETTE, TOASTED ALMONDS

à suivre

FREGOLA SARDA, CHAMPIGNONS SAUTÉS, NOISETTES, COMTÉ ET HERBES FRAÎCHES

FREGOLA SARDA, SAUTÉED MUSHROOMS, HAZELNUTS COMTÉ CHEESE, AND FRESH HERBS

pour finir

CRUMBLE POMME-VANILLE ET GLACE AU YAOURT

APPLE AND VANILLA CRUMBLE WITH YOGURT ICE 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.

epona
RESTAURANT

menu du jour

Vendredi 19 septembre

entrée / plat / dessert : 34 €
entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

GAMBAS, PESTO ROSSO, ROQUETTE, PIGNONS DE PIN ET VINAIGRETTE ACIDULÉE

PRAWNS, RED PESTO, ARUGULA, PINE NUTS, AND TANGY VINAIGRETTE

à suivre

CABILLAUD, CRÈME DE MAÏS, POIVRONS SAUTÉS ET PIMENT D'ESPELETTE

COD, CORN CREAM, SAUTÉED PEPPERS, AND ESPELETTE PEPPER

pour finir

BABA À LA VERVEINE, ITALICUS ET PÊCHE BLANCHE

VERBENA BABA WITH ITALICUS AND WHITE PEACH

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.