epona
RESTAURANT

menu du jour

Lundi 28 juillet

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

pour commencer

ASPERGES VERTES GRILLÉES, CRÈME D'ETREZ À LA POUTARGUE, VINAIGRETTE AUX HERBES, PICKLES D'OIGNON ROUGE ET TUILE DENTELLE

GRILLED GREEN ASPARAGUS, ETREZ CREAM WITH BOTTARGA, HERB VINAIGRETTE, PICKLED RED ONIONS, AND LACE TUILE

à suivre

SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ ET ANCHOIS, POMMES DE TERRE GRENAILLE À LA TAPENADE ET CIBOULETTE, COULIS DE SUCRINE GRILLÉE

GRILLED CHICKEN SUPREME WITH ANCHOVIES, BABY POTATOES WITH TAPENADE AND CHIVES, GRILLED ROMAINE COULIS

pour finir

PAVLOVA FIGUE, VANILLE ET GLACE FRAMBOISE

FIG AND VANILLA PAVLOVA WITH RASPBERRY 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 29 juillet

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

pour commencer

HOUMOUS DE PETITS POIS, SALADE DE PERSIL, ÉCHALOTE, CITRON CONFIT ET OLIVES KALAMATA, CROÛTONS

PEA HUMMUS, PARSLEY SALAD WITH SHALLOTS, PRESERVED LEMON, KALAMATA OLIVES, AND CROUTONS

à suivre

DAURADE GRILLÉE, VIERGE DE LÉGUMES AU CITRON BRÛLÉ, COURGETTES EN TEXTURES, HUILE VERTE

GRILLED SEA BREAM, VEGETABLE VIERGE WITH CHARRED LEMON, ZUCCHINI TEXTURES, AND GREEN OIL

pour finir

ROCHER CARDAMOME AU CHOCOLAT BLANC, CRÈME LÉGÈRE À LA ROSE ET CRUMBLE DE PISTACHE

WHITE CHOCOLATE CARDAMOM ROCHER, ROSE-SCENTED LIGHT CREAM, AND PISTACHIO CRUMBLE

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 30 juillet

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

pour commencer

CEVICHE, SAUCE LECHE DE TIGRE À LA MANGUE, VIERGE ÉCHALOTE, MENTHE ET CITRON VERT

CEVICHE WITH MANGO LECHE DE TIGRE, SHALLOT-MINT-LIME DRESSING

à suivre

BAVETTE D'ALOYAU, TOMATES COCKTAIL RÔTIES AUX HERBES DE PROVENCE, POMMES DE TERRE MITRAILLE, SAUCE CHORON

FLANK STEAK, ROASTED CHERRY TOMATOES WITH PROVENÇAL HERBS, BABY POTATOES, CHORON SAUCE

pour finir

CHOU MANGUE, SPÉCULOOS ET GRAINES DE COURGE

CHOUX PASTRY WITH MANGO, SPECULOOS, AND PUMPKIN SEEDS

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 31 juillet

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

pour commencer

SALADE DE PASTÈQUE BRÛLÉE, MELON DE CAVAILLON, HALLOUMI, CONDIMENT AUX OLIVES, GRESSINS

CHARRED WATERMELON SALAD, CAVAILLON MELON, HALLOUMI, OLIVE CONDIMENT, AND BREADSTICKS

à suivre

TORTILLA DE POMMES DE TERRE ET POIVRONS, COULIS DE POIVRONS ROUGES, PIMIENTOS DE PADRÓN FRITS, HERBES FRAÎCHES

POTATO AND PEPPER TORTILLA, RED PEPPER COULIS, FRIED PADRÓN PEPPERS, FRESH HERBS

pour finir

GRANOLA DE FRUITS SECS, CRÉMEUX À LA FRAISE, TUILE AUX BAIES ROSES ET JUS FRAISE-MENTHE

DRIED FRUIT GRANOLA, STRAWBERRY CREAM, PINK PEPPER TUILE, AND STRAWBERRY-MINT JUS

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 1 août

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

pour commencer

TATAKI DE BŒUF, SALADE DE PAPAYE PIMENTÉE, CACAHUÈTES TORRÉFIÉES, VINAIGRETTE AU PIMENT ET CITRON VERT, TUILE DENTELLE

BEEF TATAKI, SPICY PAPAYA SALAD, ROASTED PEANUTS, CHILI-LIME VINAIGRETTE, AND LACE TUILE

à suivre

SAUMON GRILLÉ, BEURRE BLANC AU POIVRE DE SICHUAN, BROCOLINI GRILLÉ

GRILLED SALMON, SICHUAN PEPPER BEURRE BLANC, GRILLED BROCCOLINI

pour finir

GANACHE MONTÉE, FÈVE TONKA, CRUMBLE NOISETTE, CERISES FRAÎCHES ET GLACE YAOURT

WHIPPED TONKA BEAN GANACHE, HAZELNUT CRUMBLE, FRESH CHERRIES, AND 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.