epona
RESTAURANT

menu du jour

Lundi 16 juin

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

pour commencer

POIREAUX NORI, JAUNE D'ŒUF CONFIT,
NOISETTE TORRÉFIÉE ET TUILE DENTELLE

NORI LEEKS, CONFIT EGG YOLK, ROASTED HAZELNUTS AND LACE TUILE

à suivre

BAVETTE D'ALOYAU GRILLÉE, SAUCE BARBECUE MAISON,
POMMES DE TERRE SAUTÉES EN PERSILLADE

GRILLED FLANK STEAK, HOMEMADE BARBECUE SAUCE,
SAUTÉED POTATOES WITH PARSLEY AND GARLIC

pour finir

BISCUIT MOELLEUX AMANDE, FRUITS ROUGES
ET CRÈME DE FRAISE

SOFT ALMOND SPONGE CAKE, RED BERRIES AND STRAWBERRY 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 17 juin

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

pour commencer

GASPACHO TOMATE-PASTÈQUE, CRÈME DE FÊTA ET HERBES FRAÎCHES, CROÛTONS DE FOCACCIA

TOMATO-WATERMELON GAZPACHO, FETA CREAM AND FRESH HERBS, FOCACCIA CROUTONS

à suivre

CANARD MARINÉ AUX ÉPICES, GEL D'ORANGE, POIVRON GRILLÉ

SPICE-MARINATED DUCK, ORANGE GEL, GRILLED PEPPER

pour finir

ABRICOT POÊLÉ AU MIEL, CHANTILLY VERVEINE, GLACE GENMAICHA

HONEY-SEARED APRICOT, VERBENA WHIPPED CREAM, GENMAICHA 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 18 juin

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

pour commencer

VELOUTÉ D'ASPERGE FROID, CRÈME MONTÉE AU CHÈVRE FRAIS, CITRON CONFIT ET MENTHE POIVRÉE

COLD ASPARAGUS VELOUTÉ, WHIPPED CREAM WITH FRESH GOAT CHEESE, CANDIED LEMON AND PEPPERMINT

à suivre

SÉRIOLE GRILLÉE, FENOUIL EN DIFFÉRENTES TEXTURES, BEURRE BLANC À L'AIL CONFIT ET ROMARIN

GRILLED AMBERJACK, FENNEL IN VARIOUS TEXTURES, WHITE BUTTER SAUCE WITH CONFIT GARLIC AND ROSEMARY

pour finir

SOUPE DE MELON AU BASILIC, SORBET FRUITS ROUGES ET BALSAMIQUE

MELON AND BASIL SOUP, RED FRUIT SORBET AND BALSAMIC

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 19 juin

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

pour commencer

CRÈME DE BETTERAVE ACIDULÉE À LA GRENADE FRAÎCHE, SÉSAME, CRÈME SOUR ET CÉBETTE

TANGY BEETROOT CREAM WITH FRESH POMEGRANATE, SESAME, SOUR CREAM AND SPRING ONION

à suivre

ORECCHIETTE, SAUCE TOMATE MAISON AUX TOMATES CONFITES ET OLIVES TAGGIASCHE, SCAMORZA ET GRAINES DE TOURNESOL

ORECCHIETTE, HOMEMADE TOMATO SAUCE WITH CONFIT TOMATOES AND TAGGIASCHE OLIVES, SCAMORZA AND SUNFLOWER SEEDS

pour finir

ÎLE FLOTTANTE MANGUE ET NOIX DE COCO, SORBET COCO BASILIC

MANGO AND COCONUT FLOATING ISLAND, COCONUT BASIL 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 20 juin

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

pour commencer

CARPACCIO DE MELON MARINÉ AU VERJUS, PICKLES DE RAISIN, CHIPS DE SERRANO

MELON CARPACCIO MARINATED IN VERJUICE, PICKLED GRAPES, SERRANO CHIPS

à suivre

QUASI DE VEAU, SAUCE AUX OLIVES, POLENTA CRÉMEUSE ET PIGNONS DE PIN

VEAL RUMP, OLIVE SAUCE, CREAMY POLENTA AND PINE NUTS

pour finir

PASTÈQUE BRÛLÉE, GLACE YAOURT ET TUILE SÉSAME

BURNT WATERMELON, YOGURT ICE CREAM AND SESAME TUILE

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.