epona
RESTAURANT

menu du jour

Lundi 25 août

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

pour commencer

SUCRINE BRÛLÉE, CRÈME DE PARMESAN, CÂPRES, ANCHOIS, PICKLES D'OIGNON ROUGE, FOCACCIA CROUSTILLANTE
BURNT SUCRINE LETTUCE, PARMESAN CREAM, CAPERS, ANCHOVIES, PICKLED RED ONIONS, CRISPY FOCACCIA

à suivre

POULET GRILLÉ, BROCOLETTI, RIZ BASMATI, CRÈME RÉDUITE AU SOJA ET SÉSAME GRILLÉ
GRILLED CHICKEN, BROCCOLETTI, BASMATI RICE, REDUCED SOY CREAM WITH TOASTED SESAME

pour finir

RIZ AU LAIT, CRÈME TONKA, GLACE STRACCIATELLA
RICE PUDDING, TONKA CREAM, STRACCIATELLA 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 26 août

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

pour commencer

RILLETTE DE HADDOCK AUX AGRUMES ET CIBOULETTE, MESCLUN, GRAINES DE TOURNESOL, VINAIGRETTE, GRESSIN

HADDOCK RILLETTES WITH CITRUS AND CHIVES, MIXED GREENS, SUNFLOWER SEEDS, VINAIGRETTE, BREADSTICK

à suivre

PAVÉ DE LIEU JAUNE À LA PLANCHA, COURGETTE JAUNE GRILLÉE, VIERGE DE PÊCHE JAUNE, OLIVE NOIRE ET CIBOULETTE

GRILLED POLLOCK FILLET, GRILLED YELLOW ZUCCHINI, YELLOW PEACH AND BLACK OLIVE VINAIGRETTE WITH CHIVES

pour finir

PANNA COTTA VERVEINE ET MIRABELLE

VERBENA AND MIRABELLE PLUM PANNA COTTA

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 27 août

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

pour commencer

TAGLIATA DE BŒUF FINEMENT TRANCHÉE, ROQUETTE, PECORINO, PIGNONS DE PIN, PICKLES DE CERISE, VINAIGRETTE AU GRAS DE BŒUF FUMÉ

THINLY SLICED BEEF TAGLIATA, ARUGULA, PECORINO, PINE NUTS, CHERRY PICKLES, SMOKED BEEF FAT VINAIGRETTE

à suivre

CURRY VERT DE CREVETTES ROSES, POIVRON GRILLÉ, RIZ BLANC

PINK SHRIMP GREEN CURRY, GRILLED BELL PEPPERS, WHITE RICE

pour finir

CHOU FRAMBOISE ET SPÉCULOOS

RASPBERRY AND SPECULOOS CHOU

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 28 août

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

pour commencer

**CARPACCIO DE MELON VERT ET MELON DE CAVAILLON,
GRANOLA DE PIGNONS DE PIN, GRAINES DE TOURNESOL ET PAVOT,
VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, CERFEUIL**

GREEN MELON AND CAVAILLON MELON CARPACCIO, PINE NUT GRANOLA,
SUNFLOWER AND POPPY SEEDS, RASPBERRY VINEGAR VINAIGRETTE, CHERVIL

à suivre

**PETIT ÉPEAUTRE, CRÈME DE POIVRON ROUGE,
COULIS DE POIVRON JAUNE AU VINAIGRE DE XÉRÈS, POIVRONS GRILLÉS,
GRAINES DE TOURNESOL TORRÉFIÉES, HUILE VERTE**

SMALL SPELT, RED PEPPER CREAM, YELLOW PEPPER COULIS WITH XERES VINEGAR,
GRILLED PEPPERS, TOASTED SUNFLOWER SEEDS, GREEN OIL

pour finir

BISCUIT MOELLEUX À LA BAIE DE VERVEINE, CRÉMEUX CITRON, GLACE CITRON

SOFT VERBENA BERRY BISCUIT, LEMON CREAM, LEMON 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 29 août

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

pour commencer

SAUMON CONFIT, CRÈME D'ETREZ, SALADE DE PETITS POIS, CIBOULETTE ET GINGEMBRE, TUILE SÉSAME

CONFIT SALMON, ETREZ CREAM, PEA, CHIVE, AND GINGER SALAD, SESAME TUILE

à suivre

FILET MIGNON DE PORC RÔTI AU MIEL ET THYM, POMMES DE TERRE MITRAILLE AU BEURRE NOISETTE, JUS DE VIANDE AU MIEL

ROASTED PORK TENDERLOIN WITH HONEY AND THYME, ROASTED BABY POTATOES WITH BROWN BUTTER, HONEY MEAT JUS

pour finir

PAVLOVA FIGUE ET CARDAMOME

FIG AND CARDAMOM PAVLOVA

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.