

MARDI 21 JUIN 2022

**BIENVENUE
À EPONA CÔTÉ JARDIN.**

**POUR CÉLÉBRER LE PREMIER JOUR
DE L'ÉTÉ, JE VOUS PROPOSE, EN TOUTE
CONVIVALITÉ, UNE SOIRÉE
AUX DOUCES NOTES ESTIVALES.**

**PROFITEZ D'UN DÎNER ANIMÉ
PAR MA BRIGADE ET SUBLIMÉ PAR
UNE TECHNIQUE ANCÉSTRALE :
LA CUISSON AU BRASÉRO.**

**UN DUO MUSICAL SAURA ÉGAYER
LA QUIÉTUDE HABITUELE DE
LA COUR SAINT-LOUIS TOUT AU LONG
DE CETTE DOUCE SOIRÉE.**

SOURIEZ, C'EST L'ÉTÉ !

**MATHIEU CHARROIS
CHEF EXÉCUTIF**

BETWEEN THE GRAND DOME & THE SMALL DOME, IN THE HEART OF A FORMER MEDICINAL GARDEN, A FOUNTAIN GUSHES FORTH AS IT ALWAYS HAS SINCE THE 17TH CENTURY. A GARDEN OF FRAGRANCES LULLED BY THE SOUND OF WATER, HOME TO AN ARRAY OF VEGETATION & HOST OF CENTURIES OLD STORIES. IN THE SHADE OF AN ANCIENT TREE, LET ME INVITE YOU TO SHARE, IN A CONVIVAL ATMOSPHERE, LOCAL DISHES WITH AN ITALIAN TWIST, ENHANCED BY EXCEPTIONAL PRODUCE.

WELCOME TO EPONA AND THE GARDEN.

MATHIEU CHARROIS - EXECUTIVE CHEF

la soirée braséro

the brazier night

75€

SOIRÉE ACCOMPAGNÉE D'UN DUO MUSICAL
ENTRÉE, PLAT & DESSERT AU CHOIX
COUPE DE PROSECCO OU COCKTAIL PÉTILLANT OFFERT EN APÉRITIF

€75

FESTIVE EVENING WITH LIVE MUSIC
STARTER, MAIN COURSE & DESSERT OF YOUR CHOICE
FREE GLASS OF PROSECCO OR SPARKLING COCKTAIL ON ARRIVAL

entrée

starter

la sérieole

SASHIMI DE SÉRIOLE DE MÉDITERRANÉE, CRÈME DE POUTARGUE, ŒUFS DE TRUITE DE LA MAISON MURGAT, PISTACHES TORRÉFIÉES, CITRON CONFIT

YELLOWTAIL AMBERJACK

MEDITERRANEAN YELLOWTAIL AMBERJACK SASHIMI, BOTTARGA CREAM, TROUT ROE FROM THE RENOWNED MAISON MURGAT, ROASTED PISTACHIOS, CANDIED LEMON

la tomate



TOMATES D'HÉRITAGE DE CHEZ HAROLD, ESPUMA DE BURRATA HAUTE-SAVOYARDE, SUMAC

HEIRLOOM TOMATOES

HEIRLOOM TOMATOES FROM HAROLD'S, BURRATA FOAM FROM THE HAUTE-SAVOIE REGION, SUMAC

le foie gras

DUO DE FOIE GRAS AU CHOCOLAT ÉPICÉ, VIN DE MAURY, NOISETTES TORRÉFIÉES

FOIE GRAS

FOIE GRAS DUO WITH SPICED CHOCOLATE, MAURY WINE, ROASTED HAZELNUTS

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes, informez-vous auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France, Italie, Irlande. Origine des poissons & crustacés : Océan Atlantique, Mer Méditerranée, Canada.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens, kindly check with the maître d'hôtel.
Origin of the meat: France, Italy, Ireland. Origin of the fish and crustacean: Atlantic Ocean, Mediterranean Sea, Canada.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

le braséro

the brazier

ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES DE SAISON
SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES

le risotto



RISOTTO À LA MILANAISE AU SAFRAN
& PECORINO DI MOLITERNO



RISOTTO

SAFFRON RISOTTO WITH PECORINO DI MOLITERNO CHEESE

le maigre



PAVÉ DE MAIGRE DE L'ATLANTIQUE
(140 G)



MEAGER

BRAZIER COOKED MEAGER FISH STEAK
(140 G)

le poulpe



POULPE AU BRASÉRO
(110 G)



OCTOPUS

ROASTED OCTOPUS

le bœuf



CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS TRANCHÉE À LA MINUTE
(120 G)



BEEF

ORGANIC BLACK ANGUS PRIME RIB
(120 G)

le veau



CÔTE DE VEAU DU PIÉMONT TRANCHÉE À LA MINUTE
(120 G)



VEAL

PIÉMONT MILK-FED VEAL CHOP
(120 G)

les petits à côté 7 €

pommes de terre sautées aux herbes fraîches / mousseline de pommes de terre
poêlée de petits légumes de saison / salade verte

-

SIDE DISHES €7

sautéed potatoes with fresh herbs / potato mousseline / seasonal vegetables / green salad

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes, informez-vous auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France, Espagne, Italie, Irlande. Origine des poissons & crustacés : Océan Atlantique, Mer Méditerranée, Canada.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens, kindly check with the maître d'hôtel.
Origin of the meat: France, Spain, Italy, Ireland. Origin of the fish and crustacean: Atlantic Ocean, Mediterranean Sea, Canada.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

dessert

in fine

les fromages

TALEGGIO, TARTUFETTO, SAINTE-MAURE, COMTÉ

FRANCO-ITALIAN CHEESE PLATTER

TALEGGIO, TARTUFETTO, SAINTE-MAURE, COMTÉ

le café latte

SABLÉ AU GRUÉ DE CACAO, GANACHE AU CAFÉ,
MOUSSE DE LAIT INFUSÉE AUX GRAINS DE CAFÉ
DE LA MAISON GONÉO

CAFFÈ LATTE

SABLÉ BISCUIT WITH COCAO NIBS, COFFEE GANACHE, FOAMED
MILK INFUSED WITH COFFEE BEANS FROM THE EMINENT MAISON
GONÉO COFFEE ROASTERS

la rhubarbe



RHUBARBE POCHÉE À LA FLEUR D'HIBISCUS, CRÈME
& GUIMAUVE À LA VANILLE BIO DE MADAGASCAR

RHUBARB

RHUBARB POACHED WITH HIBISCUS FLOWER, ORGANIC
MADAGASCAR VANILLA MARSHMALLOW & CREAM

le thé glacé

CHOCOLAT BLOND, PANNA COTTA PARFUMÉE
AU THÉ ROOIBOS PÊCHE, BRIOCHE AU THÉ

ICED TEA

DULCEY CHOCOLATE, PANNA COTTA FLAVOURED
WITH PEACH ROOIBOS TEA, TEA BRIOCHE

le macaron



MACARON À LA GRAINE DE COURGE, GANACHE
MONTÉE À L'HUILE D'OLIVE ALEXIS MUÑOZ, SORBET
AU CITRON VERT KALAMANSI, GEL CITRON

MACAROON

PUMPKIN SEED MACAROON, WHIPPED OLIVE OIL GANACHE,
CALAMANSI LIME SORBET, LEMON JELLY

la fraise

FRAISES MARA DES BOIS, NOUGATINE DE SÉSAME
NOIR, SORBET FRAISE & VERVEINE, SIROP INFUSÉ
À LA VERVEINE DU JARDIN

STRAWBERRY

WOODLAND STRAWBERRIES, BLACK SESAME NOUGATINE,
STRAWBERRY & VERBENA SORBET, SYRUP INFUSED WITH
VERBENA FROM THE GARDEN

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes, informez-vous auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France, Italie, Irlande. Origine des poissons & crustacés : Océan Atlantique, Mer Méditerranée, Canada.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens, kindly check with the maître d'hôtel.
Origin of the meat: France, Italy, Ireland. Origin of the fish and crustacean: Atlantic Ocean, Mediterranean Sea, Canada.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free