

DIMANCHE 19 JUIN
DE 12H30 À 14H30

**BIENVENUE À
EPONA CÔTÉ JARDIN.**

**AU CŒUR D'UN ANCIEN JARDIN
PHARMACEUTIQUE, JAILLIT
DEPUIS LE XVII^{ème} SIÈCLE,
L'EAU D'UNE FONTAINE.
UN JARDIN DES SENTEURS
QUI, BERCE PAR LE BRUIT
DE L'EAU, ABRITE DES
SIÈCLES D'HISTOIRES.**

**POUR CÉLÉBRER LES PAPAS,
JE VOUS PROPOSE EN TOUTE
CONVIVIALITÉ DE GÉNÉREUX
METS SUBLIMÉS PAR DES
PRODUITS D'EXCEPTION.**

**MATHIEU CHARROIS
CHEF EXÉCUTIF**

WELCOME TO EPONA AND THE GARDEN.
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 AND HOST OF CENTURIES OLD STORIES.
IN THE SHADE OF AN ANCIENT TREE, LET ME INVITE YOU TO SHARE, IN A CONVIVIAL
ATMOSPHERE, LOCAL PRODUCE, ENHANCED BY AN EXCEPTIONAL MENU
SPECIALLY CURATED TO CELEBRATE FATHER'S DAY.

MATHIEU CHARROIS - EXECUTIVE CHEF

la fête des pères

PAR LE CHEF MATHIEU CHARROIS

72€ PAR PERSONNE
HORS BOISSONS - EXCLUDING BEVERAGE

amuse- bouche

APPETIZER



GASPACHO DE TOMATES D'HÉRITAGE
DE CHEZ HAROLD



HEIRLOOM TOMATO

HEIRLOOM TOMATO GAZPACHO FROM HAROLD'S

oeuf parfait

entrée

STARTER



L'OEUF PARFAIT, POINTE DE CAVIAR, VELOUTÉ
FROID DE PETITS POIS & TUILE CRAQUANTE

EGG PARFAIT

EGG PARFAIT, PINCH OF CAVIAR, CHILLED PEA
VELOUTÉ & CRUNCHY TUILE

bar

plat

MAIN COURSE

PAVÉ DE BAR DE LIGNE, FENOUIL CONFIT,
HUILE D'ANETH & SAUCE AU GÉNÉPI

SEA BASS

LINE-CAUGHT SEA BASS, CANDIED FENNEL,
DILL OIL & GÉNÉPI SAUCE

abricot

dessert

IN FINE

ABRICOT D'ARDÈCHE POCHÉ AU POIVRE
DE SICHUAN, BISCUIT AU THÉ EARL GREY
& BARBE À PAPA À LA VANILLE

APRICOT

ARDÈCHE APRICOT POACHED WITH SICHUAN PEPPER,
EARL GREY TEA BISCUIT & VANILLA COTTON CANDY

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des poissons : Océan Atlantique. 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. We invite you to check with the maître d'hôtel.
Origin of the fish: Atlantic Ocean. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free