epona
RESTAURANT

menu du jour

Lundi 16 novembre

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

pour commencer

ŒUF PARFAIT, VELOUTÉ DE COURGE ET ÉCLATS CROUSTILLANTS DE NOIX DE PÉCAN

PERFECTLY COOKED EGG, CREAMY PUMPKIN VELOUTÉ
AND CRUNCHY PECAN PIECES

à suivre

STEAK DE CŒUR DE TT, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, COING ET SAUCE AUX NOIX

TT HEART STEAK, POTATO MOUSSELINE, QUINCE
AND WALNUT SAUCE

pour finir

FINANCIER AUX ÉPICES, BANANE POÊLÉE ET CRÈME À LA CARDAMOME

SPICED FINANCIER CAKE, PAN-SEARED BANANA AND CARDAMOM 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 novembre

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

pour commencer

GRATINÉE À L'OIGNON, OIGNONS GRELOTS CONFITS, TUILE CROUSTILLANTE DE PAIN ET PICKLES D'OIGNON

FRENCH ONION SOUP, GLAZED PEARL ONIONS, CRISPY BREAD TUILE AND PICKLED ONIONS

à suivre

SAUMON GRILLÉ, RIZ NOIR FAÇON RISOTTO, JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS ET SAUCE HENRI BARDOUIN

GRILLED SALMON, BLACK RICE PREPARED RISOTTO-STYLE, BABY SPINACH LEAVES AND HENRI BARDOUIN SAUCE

pour finir

PAVLOVA AU KIWI, VANILLE ET POMME VERTE

KIWI PAVLOVA, VANILLA AND GREEN APPLE

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 novembre

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

pour commencer

SAUMON GRAVLAX, GALETTES DE SARRASIN CROUSTILLANTES, POMME GRANNY SMITH, SALADE FRISÉE ET VINAIGRETTE AU KALAMANSI

SALMON GRAVLAX, CRISPY BUCKWHEAT GALETTES, GRANNY SMITH APPLE, FRISÉE LETTUCE AND KALAMANSI VINAIGRETTE

à suivre

ÉCHINE DE PORC FAÇON TONKATSU, RIZ À SUSHI, SALADE DE CHOU ET CAROTTE VINAIGRÉE, SAUCE XO

TONKATSU-STYLE PORK COLLAR, SUSHI RICE, PICKLED CABBAGE AND CARROT SALAD, XO SAUCE

pour finir

MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MÈRE, FLEUR DE SEL, HUILE D'OLIVE ET ÉCLATS DE CHOCOLAT CROUSTILLANTS

TRADITIONAL HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE, SEA SALT FLAKES, OLIVE OIL AND CRUNCHY CHOCOLATE PIECES

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 novembre

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

pour commencer

CRÉMEUX DE TOPINAMBOUR, ŒUF EN NUAGE, ÉCLATS DE NOISETTES TORRÉFIÉES ET PERSIL FRIT

JERUSALEM ARTICHOKE CREAM, CLOUD-LIKE EGG, TOASTED HAZELNUTS AND CRISPY FRIED PARSLEY

à suivre

SHAWARMA DE CÉLERI-RAVE AU VADOUVAN, COING RÔTI ET JUS CARAMÉLISÉ DE LÉGUMES RACINES

VADOUVAN-SPICED CELERIAC SHAWARMA, ROASTED QUINCE AND CARAMELISED ROOT VEGETABLE JUS

pour finir

PANNA COTTA À LA FÈVE TONKA, CRUMBLE CROUSTILLANT ET POMMES CARAMÉLISÉES

TONKA BEAN PANNA COTTA, CRUNCHY CRUMBLE AND CARAMELISED APPLES

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 novembre

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

pour commencer

COURGE RÔTIE, PESTO DE GRAINES DE COURGE ET LARDONS GRILLÉS

ROASTED SQUASH, PUMPKIN SEED PESTO AND CRISPY GRILLED BACON LARDONS

à suivre

SUPRÊME DE VOLAILLE, CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AMARETTO, CONDIMENT AUX AMANDES TORRÉFIÉES ET AU CERFEUIL, SAUCE SUPRÊME

CHICKEN SUPREME, MUSHROOMS SAUTÉED WITH AMARETTO, TOASTED ALMOND AND CHERVIL CONDIMENT, SUPREME SAUCE

pour finir

BROWNIE AUX FRUITS SECS, CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE ET GLACE AU YAOURT

DRIED FRUIT AND NUT BROWNIE, VANILLA CRÈME ANGLAISE AND YOGHURT 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.