



LA MAISON EPICURE®

Neuilly-sur-Seine

AU FIL DES SAISONS

Entrée au choix,

Terre ou Mer,

Dessert,

MENU 39 euros

Accord mets-vins 3 plats

25 euros

LES ENTREES

24 euros

- ∞ Foie Gras Maison Epicure
(Pain d'épices maison ,chutney de figues)
- ∞ Salade de tomates anciennes BURRATA
(pesto et basilic)
- ∞ Œuf parfait et sa crème de brocolis à la menthe
- ∞ Assiette de Saumon Fumé Maison
(toast de pain de mie et citron)
- ∞ Ravioles de homard bleu
(crème de topinambour, jus de carapace)
- ∞ Carpaccio de bar et saint jacques
(suprême d'orange et pamplemousse)

COTE MER

- ∞ Feuilleté de saint jacques 32 euros
(fondue de poireaux et Noilly Prat)

- ∞ Belle Sole 42 euros
(meunière ou grillée)

- ∞ Dos de Cabillaud Rôti 36 euros
(Sauce au safran)

- ∞ Un demi Homard bleu 38 euros
(à la plancha jus de carcasse crémée)

- ∞ Filet de Daurade au herbes 36 euros

- ∞ Homard bleu entier (600 à 800gr) 60 euros
(Hors menu au fil des saisons)
Supplément 15 euros

COTE TERRE

- ∞ Supreme de pintade rôti 36 euros
(au foie gras)

- ∞ Carré d'agneau 36 euros
(en croute d'herbes, jus au romarin)

- ∞ Ris de veau aux Morilles 38 euros
(jus au vin cuit)

- ∞ Cœur de Filet de Bœuf 38 euros
(sauce au poivre)

- ∞ Tartare de BŒUF cuit ou cru 34 euros

Garnitures aux choix

Pommes Dauphines, Ecrasé de pomme de terre
à l'huile d'olive, Risotto aux Champignons,
Ratatouille niçoise, Poêlée de légumes vert,
Fricassée de pommes grenailles et champignons

NOS FROMAGES

∞ Chariot de fromages 16 euros

LES DOUCEURS 18 euros

∞ Le Baba

(*Aux deux rhums*)

∞ Mi-cuit Chocolat cœur coulant à la Mangue
(Crème Anglaise)

∞ Pavlova aux fruits frais de saison

∞

∞ Sablé chocolat aux poivres de Sechuan

∞ Brioche perdue

(Caramel beurre salé)

∞ Tarte fine aux deux pommes

(boule de glace vanille bourbon)