



## ***Menu Les Epicuriens***

<https://lacarte.menu>

Domaine De Barive, Sainte-Preuve, France



**Le menu du Les Epicuriens de Sainte-Preuve** comprend environ **40** différents menus et boissons. En général tu paies environ 30 € pour un plat / une boisson. Le établissement et ses espaces sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ce qui permet une utilisation avec un fauteuil roulant ou des handicaps physiologiques utilisables. Le Les Epicuriens de Sainte-Preuve propose différents *exquis plats de fruits de mer mets*, de plus, les savoureux desserts du local brillent non seulement sur les assiettes des enfants ou dans les yeux des petits invités. Il y a également des succulents plats disponibles, typiques de l'Europe, régale-toi avec la typique succulente cuisine française.

# Menu Les Epicuriens



## Chocolat Desserts

TARTE AU CHOCOLAT 18 €

## Cereals

ENTRÉE

## Amuse Bouche

AMUSE BOUCHE

## 5 Courses Bento Lunch

CINQUIÈME COURS

## Vins

FORFAITS VINS AU VERRE (3  
VERRES) 30 €

## Menu Essentiel

DEUXIÈME PLAT

## Percorso Degustazione Dello Chef (Per due persone)

SEPTIÈME COURS

## MENÜ (8 Gänge)

HUITIÈME COURS

## Menu Des Enfants (Jusqu'à 10 Ans)

UN PLAT ET UN DESSERT SUIVANT  
LE CHOIX PROPOSÉ PAR NOTRE  
ÉQUIPE 20 €

## Menu Demeure €66

DEUX PLATS

## Via Emilia €45

DEUXIÈME COURS

## Quintessence €115

PAUSE

## Restaurant Category

DESSERT

## Ces types de plats sont servis

APÉRITIF

## Amuse-Bouche

QUATRIÈME COURS

SIXIÈME COURS

## “Menu Degustazione Slow Cooking” €50

PREMIER COURS

TROISIÈME COURS

## Les plats sont préparés avec

FROMAGES

POMME

## Poissons

BAR ENTIER EN CROÛTE D'ARGILE  
FARCI AUX CHOUX, HOLLANDAISE  
AU BEURRE BORDIER OIGNONS DE  
ROSCOFF 42 €

# Menu Les Epicuriens



OMBLE CHEVALIER CUIT À  
L'UNILATÉRAL, SALSIFIS ET  
SAUCE MISO 34 €

SAINT JACQUES ET  
COQUILLAGES, DUO DE CHOUX  
FLEUR, SAUCE CURRY BLACK  
PEARL 39 €

## Viandes

PIGEON RÔTI, CROUSTILLANT DE  
COCHON AU SOJA, JUS AU THÉ  
FUMÉ, CAROTTES MULTICOLORES  
AUX ÉPICES DOUCES 40 €

TÊTE DE VEAU ET GAMBAS,  
MOUTARDE DE REIMS À  
L'ESTRAGON, PETITS LÉGUMES 38 €

JARRET DE VEAU CUIT 12 HEURES  
AUX SENTEURS D'ORIENT ET POIS  
CHICHES 35 €

## Fromages

LA FAISSELLE À VOTRE  
CONVENANCE : SALÉE (HERBES  
ET ÉCHALOTES) OU SUCRÉE  
(SUCRE ET COULIS) 12 €

CROUSTILLANT DE MAROILLES  
AUX POMMES, PETITE SALADE  
AUX NOIX 15 €

LE PLATEAU DE FROMAGES  
AFFINÉS DE LA MAISON BORDIER  
ET DE LA FERME DU PONT DES  
LOUPS 19 €

## Starters

MAIGRE EN FEUILLE DE NORI,  
CÉLERI ET POMME VERTE, CRÈME  
ACIDULÉE AU VINAIGRE CIDRE 29 €

ESCARGOTS POÊLÉS ET ŒUFS DE  
CAILLE POCHÉS, QUENELLE DE  
VEAU AIL ET ÉCUME DE PERSIL 32 €

PALERON DE BŒUF CONFIT,  
SAUCE GRIBICHE À L'HUILE  
FUMÉE 29 €

ROYALE DE TOPINAMBOUR, ÉCLAT  
DE NOISETTE, ÉMULSION DE CAFÉ  
INDIA 28 €

## Dessert

CROUSTILLANT DE TURBOT, FINE  
FARCE DE HOMARD, ÉCUME DE  
CHAMPAGNE 52 €

BANANE-CACAHUÈTES 18 €

FRAICHEUR D'AGRUMES AU  
POIVRE TIMUT 18 €

COCO, BANANE ET CITRONNELLE 18 €

CARPACCIO DE LANGOUSTINES  
AUX AGRUMES ET FENOUIL,  
CAVIAR STURIA VINTAGE 44 €

FILET DE BŒUF AU FOIE GRAS  
POÊLÉ ET TRUFFES 50 €

LES CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES  
DEVANT VOUS 20 €

# Menu Les Epicuriens



## Les Epicuriens

Domaine De Barive, Sainte-Preuve, France

### Heures d'ouverture:

Lundi 12:00 -14:00 19:00 -21:30  
Mardi 12:00 -14:00 19:00 -21:30  
Mercredi 12:00 -14:00 19:00 -21:30  
Jeudi 12:00 -14:00 19:00 -21:30  
Vendredi 12:00 -14:00 19:00 -21:30  
Samedi 12:00 -14:00 19:00 -21:30  
Dimanche 12:00 -14:00 19:00 -21:30

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

