

ENTRE LE GRAND DÔME
ET LE PETIT DÔME,
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.
À L'OMBRE D'UN ACACIA
SÉCULAIRE, JE VOUS PROPOSE
EN TOUTE CONVIVIALITÉ, DES
PRODUITS DE NOTRE TERROIR
SUBLIMÉS PAR UNE CUISSON
ANCESTRALE AU BRASÉRO.

BIENVENUE À EPONA,
CÔTÉ JARDIN.

MATHIEU CHARROIS
CHEF EXÉCUTIF

EN PARTENARIAT AVEC ALEXIS MUÑOS,
LE BOUCHER FRÉDÉRIC BELLO, LA MAISON
PATRIMONIAM, THE GASTRONOMIE HOUSE

BETWEEN THE GRAND DOME AND 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 AND HOME TO AN ARRAY
OF VEGETATION AND A 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 THE ANCESTRAL COOKING
TECHNIQUE OF THE BRAZIER.

WELCOME TO EPONA AND THE GARDEN!

MATHIEU CHARROIS - EXECUTIVE CHEF

Le Menu Braséro

The Barbecue Menu

MENU À 55 € COMPOSÉ D'UNE ENTRÉE, D'UN PLAT ET D'UN DESSERT
55€ MENU WITH STARTER, MAIN DISH AND DESSERT OF YOUR CHOICE

Entrée - Starter

Melon



SOUPE DE MELON, SALADE DE FENOUIL ET PISTACHES,
HUILE D'OLIVE ARBEQUINA DE ALEXIS MUÑOZ

MELON

MELON SOUP, FENNEL AND PISTACHIO SALAD,
ALEXIS MUÑOZ ARBEQUINA OLIVE OIL

Canard



GRAVLAX DE FINES LAMELLES DE CANARD DES
DOMBES AUX AGRUMES, CAROTTES DES SABLES

DUCK

GRAVLAX OF THINLY SLICED DOMBES DUCK WITH CITRUS FRUIT,
SAND-GROWN CARROTS IN A RANGE OF TEXTURES

Plat - Main course

Veau



T-BONE DE VEAU MARINÉ
(250G)

VEAL

MARINATED T-BONE VEAL STEAK
(250GR)

Maigre



LE MAIGRE AU BRASÉRO
(160GR)

MEAGER

ROAST MEAGER FISH,
(160GR)

Risotto



RISOTTO CRÉMEUX, CRESS ET PARMESAN
AFFINÉ DE LA MÈRE RICHARD

RISOTTO

CREAMY RISOTTO, WATERCRESS AND
MATURE PARMESAN FROM MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS

Dessert

Galisson



LE CALISSON DES GONES

GALISSON

OUR OWN GONE VERSION OF THE CALISSON

Glace



MAISON TERRE ADÉLICE : PISTACHE, CAFÉ, VANILLE,
ABRICOT, FRAISE, POIRE, CITRON, MANGUE, PASSION

ICE CREAM

ARTISANAL TERRE ADELINE ICE CREAM: PISTACHIO, COFFEE, PEAR,
VANILLA, APRICOT, STRAWBERRY, LEMON, MANGO, PASSION FRUIT



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

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, Allemagne et Royaume-Uni. 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 Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Le Menu BBQ Tabl'O

The BBQ Tabl'O Menu

PLATEAU UNIQUE À 95 € / PERSONNE, POUR 4 PERSONNES,
PROPOSÉ SUR VOTRE TABLE AVEC LE TABL'O DE THE GASTRONOMIE HOUSE
95€ / PERSON, PLATTER SERVED FOR 4 PEOPLE AND
SHARING ON THE SAME TABLE WITH THE TABL'O FROM THE GASTRONOMIE HOUSE

Bœuf

  BŒUF WAGYU, DE LA FERME SANTA ROSALIA
(80GR)

BEEF
WAGYU BEEF FROM THE SPANISH FARM
OF SANTA ROSALIA (80GR)

Volaille

  LA VOLAILLE « PATTES BLEUES » DE LA BRESSE
(60GR)

CHICKEN
BLUE-FOOT BRESSE CHICKEN
(60GR)

Agneau

  NOISETTE D'AGNEAU DU LIMOUSIN MARINÉE
AUX HERBES DE LA PROVENCE (50GR)

LAMB
LIMOUSIN LAMB NOISETTE MARINATED IN HERBS DE PROVENCE
(50GR)

Thon

  PAVÉ DE THON ROUGE GRILLÉ
(60GR)

TUNA
GRILLED RED TUNA STEAK
(60GR)

Gambas

  GAMBAS MARINÉES
(50GR)

PRAWN
LARGE PRAWN MARINADE
(50GR)

Maigre

  PAVÉ DE MAIGRE AU BRASÉRO
(60GR)

MEAGER
BRAZIER COOKED MEAGER FISH STEAK
(60GR)


Sans Gluten
Gluten Free


Sans Lactose
Lactose Free


Végétarien
Vegetarian

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, Allemagne et Royaume-Uni. 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 Maitre D'.
Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Pour commencer Starter

Melon



SOUPE DE MELON, SALADE DE FENOUIL ET PISTACHES,
HUILE D'OLIVE ARBEQUINA DE ALEXIS MUÑOZ **15 €**

MELON

MELON SOUP, FENNEL AND PISTACHIO SALAD,
ALEXIS MUÑOZ ARBEQUINA OLIVE OIL

Canard



GRAVLAX DE FINES LAMELLES DE CANARD DES
DOMBES AUX AGRUMES, CAROTTES DES SABLES **16 €**

DUCK

GRAVLAX OF THINLY SLICED DOMBES DUCK WITH CITRUS FRUIT,
SAND-GROWN CARROTS IN A RANGE OF TEXTURES

Polenta



GALETTES DE POLENTA AUX OLIVES DORÉES,
POUSSE DE MESCLUN **17 €**

POLENTA

POLENTA PANCAKES WITH GOLDEN OLIVES,
MESCLUN SALAD MIX

Tomate



BELLES TOMATES À L'ANCIENNE DE LA DRÔME,
BURRATA CRÉMEUSE DE LA FERME LAMBERT SAGE **17 €**

TOMATO

HEIRLOOM TOMATOES FROM THE DROME REGION,
CREAMY BURRATA CHEESE FROM THE LAMBERT SAGE FAR

Poulpe

POULPE FAÇON GALICIENNE, ROQUETTE,
POIVRONS CONFITS ET FETA MARINÉE **18 €**

OCTOPUS

PULPO A LA GALLEGO ROCKET SALAD, BELL PEPPER CONFIT WITH
MARINATED FETA

Légumes



JARDIN DE LÉGUMES BIO ET DE SAISON
À L'HUILE D'OLIVE CORNICABRA **18 €**

VEGETABLES

SEASONAL, ORGANIC MIXED VEGETABLES WITH
CORNICABRA OLIVE OIL

Risotto



RISOTTO CRÉMEUX, CRESS ET PARMESAN
AFFINÉ DE LA MÈRE RICHARD **19 €**

RISOTTO

CREAMY RISOTTO, WATERCRESS AND
MATURE PARMESAN FROM MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS

Thon



CARPACCIO DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE
VINAIGRETTE POMME ET GINGEMBRE **19 €**

TUNA

MEDITERRANEAN RED TUNA CARPACCIO WITH APPLE
GINGER VINAIGRETTE

Ris de veau

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU ET COUTEAUX DE
LA CÔTE ATLANTIQUE EN PERSILLADE **24 €**

SWEETBREAD

VEAL SWEETBREAD FRICASSEE AND ATLANTIC COAST RAZOR
CLAMS WITH PERSILLADE



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian



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, Allemagne et Royaume-Uni. 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 Maitre D'. Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Le Braséro S^t Louis

The S^t Louis Barbecue


Les viandes - The meat

Veau

  T-BONE DE VEAU MARINÉ
(250G)
VEAL
MARINATED T-BONE VEAL STEAK
(250GR)

27 €


Agneau

  CÔTELETTE D'AGNEAU DU LIMOUSIN
(240GR)
LAMB
LAMB CHOPS FROM LIMOUSIN
(240G)

32 €

Volaille

POUR 2 PERSONNES
FOR TWO PERSONS

  LA VOLAILLE DE BRESSE ENTIÈRE
À LA BROCHE
CHICKEN
WHOLE, SPIT
ROASTED BRESSE CHICKEN

72 €

Bœuf

POUR 2 PERSONNES
FOR TWO PERSONS

  CÔTE DE BŒUF AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE (1KG, 1KG200)
BEEF
BEECH SMOKED PRIME RIB FROM THE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES REGION (1KG, 1KG200)

120 €

GARNITURE

grenailles sautées au thym,
courgettes, tomates à l'ancienne,
légumes de saison

-

SIDES

grenaille potatoes in thyme,
zucchini, heirloom tomatoes
seasonal vegetable


Sans Gluten
Gluten Free


Sans Lactose
Lactose Free


Végétarien
Vegetarian

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, Allemagne et Royaume-Uni. 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 Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Le Braséro S^t Louis

The S^t Louis Barbecue

Les poissons - The fish

| | | |
|----------------|--|-------------|
| Maigre |   LE MAIGRE AU BRASÉRO (160GR) MEAGER BRAZIER COOKED MEAGER FISH, (160GR) | 27 € |
| Thon |   PAVÉ DE THON ROUGE GRILLÉ (150GR) TUNA GRILLED RED TUNA STEAK (150GR) | 29 € |
| Daurade |   FILET DE DAURADE ROYALE (140GR) SEA BREAM ROYAL SEA BREAM (140GR) | 31 € |

GARNITURE

grenailles sautées au thym,
courgettes, tomates à l'ancienne,
légumes de saison

-

SIDES

grenaille potatoes in thyme,
zucchinis, heirloom tomatoes
seasonal vegetable



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

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, Allemagne et Royaume-Uni. 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 Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Pour finir In fine

Galison



LE CALISSON DES GONES

GALISSON

OUR OWN GONE VERSION OF THE CALISSON

14 €

Glace



MAISON TERRE ADÉLICE : PISTACHE, CAFÉ, VANILLE,
ABRICOT, FRAISE, POIRE, CITRON, MANGUE, PASSION

14 €

ICE CREAM

ARTISANAL TERRE ADELINE ICE CREAM: PISTACHIO, COFFEE, PEAR,
VANILLA, APRICOT, STRAWBERRY, LEMON, MANGO, PASSION FRUIT

Tourmenté

LE CHOCOLAT EN DIFFÉRENTES TEXTURES,
SABLÉ CACAO FLEUR SEL, SORBET CHOCOLAT

14 €

THE TORMENTED

DIFFERENT TEXTURES OF CHOCOLATE, CACAO SALT FLOWER
SHORTBREAD COOKIE, CHOCOLATE SORBET

Ode aux agrumes



SALADE D'AGRUMES, CAMEL AGRUME,
MERINGUE EARL GREY

15 €

ODE TO CITRUS FRUIT

FRESH CITRUS SALAD, CITRUS FRUIT CAMEL,
EARL GREY MERINGUE

Couleur pourpre



JARDIN DE MARA DES BOIS
ET POIVRONS ROUGES, SORBET FRAISE

16 €

THE COLOUR PURPLE

MARA DES BOIS STRAWBERRIES
AND RED BELL PEPPERS, STRAWBERRY SORBET

Fromages

ASSIETTE DE LA MÈRE RICHARD

21 €

CHEESE

FROM THE LEGENDARY MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS

Tarte

POUR 4 PERSONNES
FOR 4 PERSONS



NOTRE TARTE DE SAISONS

58 €

TART

SEASONAL FRUIT TART

Vacherin

POUR 4 PERSONNES
FOR 4 PERSONS

NOTRE VACHERIN FRUITS ROUGES
CHANTILLY VANILLE

59 €

VACHERIN

RED BERRY VACHERIN WITH VANILLA CHANTILLY


Sans Gluten
Gluten Free


Sans Lactose
Lactose Free


Végétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
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 Maitre D'.
Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

BBKids

MENU À 24 € COMPOSÉ D'UNE ENTRÉE, D'UN PLAT ET D'UN DESSERT
JUSQU'À 12 ANS

24€ MENU WITH STARTER, MAIN DISH AND DESSERT OF YOUR CHOICE
UP TO 12 YEARS OLD

Entrée - Starter

L'histoire du melon et du jambon



The story of melon
and ham

Le p'tit avocat sans le noyau



Fun-sized avocado
without the pit

L'assiette de tomates en arc-en-ciel



Rainbow tomato salad

Plat - Main course

La pêche du petit mousse



Fish for
the sailor lad

Mini burger du chef avec frites

Little chef's burger
with French fries

Le poulet du chef sans les os

Chef's chicken without the bones

Dessert

Guimauve maison au braséro sauce au chocolat



Brazier-roasted, homemade
marshmallows with chocolate sauce

Sélections de glaces et de sorbets



Large selection of ice creams
and sorbets

Crème brûlée pistache



Pistachio creme brulee



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

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, Allemagne et Royaume-Uni. 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 Maitre D'. Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.