



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, BERCEÉ 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 METS AUX INFLUENCES
ITALIENNES SUBLIMÉS PAR
DES PRODUITS D'EXCEPTION.

BIENVENUE À EPONA,
CÔTÉ JARDIN.

MATHIEU CHARROIS
CHEF EXÉCUTIF

BETWEEN THE GRAND DOME & 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, HOME TO AN ARRAY OF VEGETATION & HOST OF CENTURIES OLD STORIES. IN THE SHADE OF AN ANCIENT TREE, LET ME INVITE YOU TO SHARE, IN A CONVIVIAL ATMOSPHERE, LOCAL DISHES WITH AN ITALIAN TWIST, ENHANCED BY EXCEPTIONAL PRODUCE.

WELCOME TO EPONA AND THE GARDEN.

MATHIEU CHARROIS - EXECUTIVE CHEF

menu gourmet

PAR LE CHEF MATHIEU CHARROIS

85€ PAR PERSONNE

le risotto

RISOTTO À LA MILANAISE AU SAFRAN
& PECORINO DI MOLITERNO

RISOTTO
SAFFRON RISOTTO
WITH PECORINO DI MOLITERNO CHEESE

le ris de veau

RIS DE VEAU RÔTIS, MOUSSELINE DE BROCOLI,
CÂPRES FRITS, ANCHOÏADE

VEAL SWEETBREADS
ROASTED VEAL SWEETBREADS, BROCOLI
MOUSSELINE, FRIED CAPERS, ANCHOÏADE

le poulpe

POULPE RÔTI, HOUMOUS, BARBAJUAN DE POULPE,
MÉLASSE DE GRENADE, CONDIMENT HARISSA
À LA NOIX DE CAJOU

OCTOPUS
ROASTED OCTOPUS, HUMMUS,
OCTOPUS BARBAJUAN, POMEGRANATE MOLASSES,
CASHEW NUT & HARISSA DIP

ou

l'agneau

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES
& PANKO, RIS D'AGNEAU, POMMES ANNA,
CAVIAR D'AUBERGINE, AIL NOIR

LAMB
RACK OF LAMB IN A FRESH HERB & PANKO BREADCRUMBS
CRUST, LAMB SWEETBREADS, ANNA POTATOES,
AUBERGINE CAVIAR, BLACK GARLIC

le thé glacé

CHOCOLAT BLOND, PANNA COTTA
PARFUMÉE AU THÉ ROOIBOS PÊCHE,
BRIOCHE AU THÉ

ICED TEA
DULCEY CHOCOLATE,
PANNA COTTA FLAVOURED WITH PEACH
ROOIBOS TEA, TEA BRIOCHE

ou

la fraise

FRAISES MARA DES BOIS, NOUGATINE
DE SÉSAME NOIR, SORBET FRAISE & VERVEINE,
SIROP INFUSÉ À LA VERVEINE DU JARDIN

STRAWBERRY
WOODLAND STRAWBERRIES, BLACK SESAME NOUGATINE,
STRAWBERRY & VERBENA SORBET,
SYRUP INFUSED WITH VERBENA FROM THE GARDEN

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France. 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 meat : France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.



Sans Gluten
Gluten Free

entrée

starter

la sérieole

SASHIMI DE SÉRIOLE DE MÉDITERRANÉE, CRÈME DE POUTARGUE, ŒUFS DE TRUITE DE LA MAISON MURGAT, PISTACHES TORRÉFIÉES, CITRON CONFIT **22 €**

YELLOWTAIL AMBERJACK

MEDITARRENEAN YELLOWTAIL AMBERJACK SASHIMI, BOTTARGA CREAM, TROUT ROE FROM THE RENOWNED MAISON MURGAT, ROASTED PISTACHIOS, CANDIED LEMON

le homard

CANNELLONI DE HOMARD BLEU DE NOS CÔTES BRETONNES, PETITS POIS FRAIS, JARDIN D'HERBES FRAICHES, GEL DE CITRON **25 €**

LOBSTER

BLUE LOBSTER CANNELLONI FROM THE COAST OF BRITTANY, FRESH PEAS, FRESH HERBS, LEMON JELLY

la tomate

 TOMATES D'HÉRITAGE DE CHEZ HAROLD, ESPUMA DE BURRATA HAUTE-SAVOYARDE, SUMAC **17 €**



HEIRLOOM TOMATOES

HEIRLOOM TOMATOES FROM HAROLD'S, BURRATA FOAM FROM THE HAUTE-SAVOIE REGION, SUMAC

le ris de veau

 RIS DE VEAU RÔTIS, MOUSSELINE DE BROCOLI, CÂPRES FRITS, ANCHOÏADE **32 €**

VEAL SWEETBREADS

ROASTED VEAL SWEETBREADS, BROCOLI MOUSSELINE, FRIED CAPERS, ANCHOÏADE

la k'nelle

MOUSSELINE DE POISSON BLANC EN PANURE, TÉTRAGONE, SAUCE NANTUA, ÉCREVISSSES **21 €**

QUENELLE

BREADED WHITE FISH MOUSSELINE, NEW ZEALAND SPINACH, NANTUA SAUCE, CRAYFISH

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes, informez-vous auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France, Italie, Irlande. Origine des poissons & crustacés : Océan Atlantique, Mer Méditerranée, Canada.
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, kindly check with the maître d'hôtel.
Origin of the meat: France, Italy, Ireland. Origin of the fish and crustacean: Atlantic Ocean, Mediterranean Sea, Canada.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.



plat

main course

le poulpe

POULPE RÔTI, HOUMOUS, BARBAJUAN DE POULPE, MÉLASSE DE GRENADE, CONDIMENT HARISSA À LA NOIX DE CAJOU

32 €

OCTOPUS

ROASTED OCTOPUS, HUMMUS, OCTOPUS BARBAJUAN, POMEGRANATE MOLASSES, CASHEW NUT & HARISSA DIP

le lapin

RÂBLE DE LAPIN FERMIER FARCI AUX OLIVES TAGGIASCA & TÉTRAGONE, FLEURS DE COURGETTE EN TEMPURA, SOUPE DE MOULES SAFRANÉE, POMMES DE TERRE MITRAILLE DORÉES

34 €

RABBIT

SADDLE OF RABBIT STUFFED WITH TAGGIASCA OLIVES & NEW ZEALAND SPINACH, TEMPURA ZUCCHINI BLOSSOMS, MUSSEL & SAFFRON SOUP, MITRAILLE POTATOES

le risotto



RISOTTO À LA MILANAISE AU SAFRAN & PECORINO DI MOLITERNO

22 €



RISOTTO

SAFFRON RISOTTO WITH PECORINO DI MOLITERNO CHEESE

le thon rouge



MI-CUIT DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE FUMÉ AU FOIN, TARTARE DE THON, COURGETTES JAUNES, MEURONS MARINÉS

38 €



BLUEFIN TUNA

SWEET GRASS SMOKED & HALF-COOKED MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA, TUNA TARTARE, YELLOW COURGETTE, MARINATED BLACKBERRIES

l'agneau

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES & PANKO, RIS D'AGNEAU, POMMES ANNA, CAVIAR D'AUBERGINE, AIL NOIR

32 €

LAMB

RACK OF LAMB IN A FRESH HERB & PANKO BREADCRUMBS CRUST, LAMB SWEETBREADS, ANNA POTATOES, AUBERGINE CAVIAR, BLACK GARLIC

les petits à côté

7 €

pommes de terre sautées aux herbes fraîches / mousseline de pommes de terre poêlée de petits légumes de saison / salade verte

-

SIDE DISHES

sautéed potatoes with fresh herbs / potato mousseline / seasonal vegetables / green salad

€7

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes, informez-vous auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France, Italie, Irlande. Origine des poissons & crustacés : Océan Atlantique, Mer Méditerranée, Canada.
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, kindly check with the maître d'hôtel.
Origin of the meat: France, Italy, Ireland. Origin of the fish and crustacean: Atlantic Ocean, Mediterranean Sea, Canada.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

service au guéridon

service at your table

le poulet de Bresse au vin jaune, argouanes sautées

74 €

Bresse free-range chicken in
yellow wine, sautéed King trumpet
mushrooms

€74



la côte de veau de lait bio du Piémont 1kg, pommes de terre sautées et légumes de saison

110 € pour 2 personnes

Piémont milk-fed, organic veal
chop (1kg), sautéed potatoes
and seasonal vegetables

€110 for 2 people



la sole meunière de ligne, pommes de terre mitraille au beurre noisette

115 € pour 2 personnes

line-caught sole meunière, mitraille
potatoes with brown butter

€115 for 2 people



la côte de bœuf black angus bio 1kg, pommes de terre sautées et légumes de saison

125 € pour 2 personnes

Organic Black Angus prime
rib (1kg), sautéed potatoes
and seasonal vegetables

€125 for 2 people



les petits à côté

7 €

pommes de terre sautées aux herbes fraîches / mousseline de pommes de terre
poêlée de petits légumes de saison / salade verte

-

SIDE DISHES

sautéed potatoes with fresh herbs / potato mousseline / seasonal vegetables / green salad

€7

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes, informez-vous auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France, Italie, Irlande. Origine des poissons & crustacés : Océan Atlantique, Mer Méditerranée, Canada.
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, kindly check with the maître d'hôtel.
Origin of the meat: France, Italy, Ireland. Origin of the fish and crustacean: Atlantic Ocean, Mediterranean Sea, Canada.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

dessert

in fine

les fromages

TALEGGIO, TARTUFETTO, SAINTE-MAURE, COMTÉ

FRANCO-ITALIAN CHEESE PLATTER

TALEGGIO, TARTUFETTO, SAINTE-MAURE, COMTÉ

24 €

le café latte

SABLÉ AU GRUÉ DE CACAO, GANACHE AU CAFÉ,
MOUSSE DE LAIT INFUSÉE AUX GRAINS DE CAFÉ
DE LA MAISON GONÉO

CAFFÈ LATTE

SABLÉ BISCUIT WITH COCAO NIBS, COFFEE GANACHE, FOAMED
MILK INFUSED WITH COFFEE BEANS FROM THE EMINENT MAISON
GONÉO COFFEE ROASTERS

14 €

la rhubarbe



RHUBARBE POCHÉE À LA FLEUR D'HIBISCUS, CRÈME
& GUIMAUVE À LA VANILLE BIO DE MADAGASCAR

RHUBARB

RHUBARB POACHED WITH HIBISCUS FLOWER, ORGANIC
MADAGASCAR VANILLA MARSHMALLOW & CREAM

14 €

le thé glacé

CHOCOLAT BLOND, PANNA COTTA PARFUMÉE
AU THÉ ROOIBOS PÊCHE, BRIOCHE AU THÉ

ICED TEA

DULCEY CHOCOLATE, PANNA COTTA FLAVOURED
WITH PEACH ROOIBOS TEA, TEA BRIOCHE

15 €

le macaron



MACARON À LA GRAINE DE COURGE, GANACHE
MONTÉE À L'HUILE D'OLIVE ALEXIS MUÑOZ, SORBET
AU CITRON VERT KALAMANSI, GEL CITRON

MACAROON

PUMPKIN SEED MACAROON, WHIPPED OLIVE OIL GANACHE,
CALAMANSI LIME SORBET, LEMON JELLY

15 €

la fraise

FRAISES MARA DES BOIS, NOUGATINE DE SÉSAME
NOIR, SORBET FRAISE & VERVEINE, SIROP INFUSÉ
À LA VERVEINE DU JARDIN

STRAWBERRY

WOODLAND STRAWBERRIES, BLACK SESAME NOUGATINE,
STRAWBERRY & VERBENA SORBET, SYRUP INFUSED WITH
VERBENA FROM THE GARDEN

16 €

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes, informez-vous auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France, Italie, Irlande. Origine des poissons & crustacés : Océan Atlantique, Mer Méditerranée, Canada.
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, kindly check with the maître d'hôtel.
Origin of the meat: France, Italy, Ireland. Origin of the fish and crustacean: Atlantic Ocean, Mediterranean Sea, Canada.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free