



**ENTRE LE GRAND DÔME
ET LE PETIT DÔME,
AU CŒUR D'UN ANCIEN JARDIN
PHARMACEUTIQUE, JAILLIT
DEPUIS LE XVIIÈME SIÈCLE
L'EAU D'UNE FONTAINE.
UN JARDIN DES SENTEURS,
QUI, BERCÉ PAR LE BRUIT
DE L'EAU, ABRITE DES
SIÈCLES D'HISTOIRES.
À L'OMBRE D'UN ACACIA
SÉCULAIRE, JE VOUS PROPOSE
EN TOUTE CONVIVIALITÉ
LE MEILLEUR DE MES
RECETTES ESTIVALES
SUBLIMÉ 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, THE BEST OF MY SUMMER RECIPES ENHANCED BY EXCEPTIONAL PRODUCE. WELCOME TO EPONA AND THE GARDEN.

MATHIEU CHARROIS - EXECUTIVE CHEF

menu gourmet

PAR LE CHEF MATHIEU CHARROIS

88 € PAR PERSONNE

la burrata

BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES COLORÉES, SORBET ROQUETTE ET PIGNONS DE PIN, SABLÉ À LA MÛRE ET AU ROMARIN, GUIMAUVE À LA SAUGE

BURRATA

BURRATA, COLOURED TOMATOES, ROCKET & PINE NUT SORBET, ROSEMARY & BLACKBERRY SHORTBREAD, SAGE MARSHMALLOW



ris de veau

RIS DE VEAU LAQUÉ, GRENADE ET SUCRINE, JUS D'ARÊTE ET FRITURE DE JOËLS

VEAL SWEETBREADS

VEAL SWEETBREADS, POMEGRANITE, SUCRINE LETTUCE, FISH BONE BROTH & FRIED 'JOËL' FISH



l'agneau

CARRÉ D'AGNEAU, POLENTA CUITE 5 HEURES, SAUCE CHERMOULA, COURGETTES RONDES GRILLÉES

LAMB

LAMB CHOPS, SLOW COOKED POLENTA, GRILLED COURGETTES & CHERMOULA SAUCE



ou

le poulpe

POULPE SNACKÉ, TXISTORRA DE BŒUF, MOULES AU SAFRAN, GALETTE DE RIZ SAFRANÉE ET TOMATES CONFITES

OCTOPUS

LIGHTLY GRILLED OCTOPUS, BEEF 'TXISTORRA', SAFFRONED MUSSELS, RICE CAKE & TOMATOES



ASSIETTE DE FROMAGE : SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ

CHEESE PLATTER : SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ

6 €

l'abricot

ABRICOT EN DIFFÉRENTES FAÇONS AU POIVRE CUBÈBE, FLEUR D'HIBISCUS ET CRUMBLE NOIX DE CAJOU

APRICOT

DECLINATION OF APRICOTS, CUBÈBE PEPPER, HIBISCUS FLOWERS & CASHEW CRUMBLE

ou

le petit-pois

PETITS POIS FRAIS ET EN CRÉMEUX, GRANOLA GRAINES DE COURGE, ET SORBET VERVEINE DE NOTRE JARDIN

GREEN PEAS

FRESH GREEN PEAS & GREEN PEA PURÉE, COURGETTE SEED GRANOLA, VERVEINE SORBET

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

sélection de saison

PAR LE CHEF MATHIEU CHARROIS

65 € PAR PERSONNE

la burrata

BURRATA CRÉMEUSE,
TOMATES COLORÉES,
SORBET ROQUETTE ET PIGNONS
DE PIN, SABLÉ À LA MÛRE ET AU
ROMARIN, GUIMAUVE À LA SAUGE

BURRATA

BURRATA, COLOURED TOMATOES,
ROCKET & PINE NUT SORBET,
ROSEMARY & BLACKBERRY
SHORTBREAD, SAGE MARSHMALLOW



le vitello

TATAKI DE THON ROUGE DE
MÉDITERRANÉE ET VEAU BASSE
TEMPÉRATURE FAÇON VITELLO
TONNATO, GROSEILLES VERTES,
PÊCHES MARINÉES À LA
SARRIETTE ET MIEL DOUX DE
CHRISTOPHE MATHIEU

VITELLO

RED TUNA TATAKI & VITELLO TONNATO,
REDCURRANTS, MARINATED PEACHES
& SWEET HONEY



le saumon

SAUMON DE FONTAINE,
ŒUFS DE BROCHET DE LA MAISON
PETROSSIAN, SAUCE CAMOMILLE
ET BROCCOLINI, POMMES MITRAILLES

SALMON

BROOK TROUT, PETROSSIAN PIKE EGGS,
CAMOMILE & BROCCOLINI SAUCE,
NEW POTATOES



le boeuf

AIGUILLETTE BARONNE D'ARGENTINE
GRILLÉE, HARICOTS AZUKI EN
SALADE, COULIS DE POIVRONS
ET JUS DE VIANDE

BEEF

GRILLED ANGUS BARONNESS
'AIGUILLETTE', ADZUKI BEAN SALADE,
YELLOW & RED PEPPER COULIS



ASSIETTE DE FROMAGE : SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ
CHEESE PLATTER : SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ

6€

la rhubarbe

RHUBARBE POCHÉE À LA
FRAMBOISE, BURRATA CRÉMEUSE
ET SORBET RHUBARBE

RHUBARB

RHUBARB POACHED IN A RASPBERRY
SIROP, BURRATA, RHUBARB SORBET



la fraise

FRAISES DE LA DRÔME
EN TEXTURES, SABLÉ AU SÉSAME,
CRÈME VANILLE, GEL YUZU
ET SORBET FRAISE AU GIN MALFY

STRAWBERRY

TEXTURED STRAWBERRIES, SESAME
SHORTBREAD, VANILLA CREAM, YUZU
GEL & MALFY GIN STRAWBERRY SORBET

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

pour commencer

starter

la burrata



BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES COLORÉES, SORBET ROQUETTE ET PIGNONS DE PIN, SABLÉ À LA MÛRE ET AU ROMARIN, GUIMAUVE À LA SAUGE

23 €

BURRATA

BURRATA, COLOURED TOMATOES, ROCKET & PINE NUT SORBET, ROSEMARY & BLACKBERRY SHORTBREAD, SAGE MARSHMALLOW

le vitello



TATAKI DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE ET VEAU BASSE TEMPÉRATURE FAÇON VITELLO TONNATO, GROSEILLES VERTES, PÊCHES MARINÉES À LA SARRIETTE ET MIEL DOUX DE CHRISTOPHE MATHIEU

24 €

VITELLO TONNATO

RED TUNA TATAKI & VITELLO TONNATO, REDCURRANTS, MARINATED PEACHES & SWEET HONEY

la k'nelle

MOUSSELINE DE POISSON BLANC EN PANURE, TÉTRAGONE, SAUCE NANTUA, ÉCREVISSES

22 €

LYON QUENELLE

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

le ris de veau



RIS DE VEAU LAQUÉ, GRENADE ET SUCRINE, JUS D'ARÊTE ET FRITURE DE JOËLS

28 €

VEAL SWEETBREADS

VEAL SWEETBREADS, POMEGRANITE, SUCRINE LETTUCE, FISH BONE BROTH & FRIED 'JOËL' FISH

le caviar

PAIN SOUFLÉ MAISON, BROUILLADE D'ŒUFS BIO, SALADE DE PETITS POIS FRAIS ET CAVIAR DE LA MAISON CALVISIUS

35 €

CAVIAR

PUFFED BREAD, SCRAMBLED EGGS, GREEN PEA SALAD & CAVIAR BY CALVISIUS

le houmous



HOUMOUS DE POIS CHICHES VERTS, SALADE D'HERBES FRAÎCHES, CONCOMBRE AU VINAIGRE CONDIMENTO BIANCO ET SOCCA

17 €



HUMMUS

GREEN CHICKPEA HUMMUS, FRESH HERB SALAD, WHITE WINE PICKLED CUCUMBERS & SOCCA



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 : France, Union européenne et Argentine. 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, European Union and Argentina. Net prices, taxes and service included.
Payments in credit card and cash are accepted.

à suivre

main course

le chou



ROMANESCO RÔTI FAÇON TANDOORI ET PÂTISSONS
MARINÉS, SAUCE RAÏTA, ÉCLATS DE NOIX DE CAJOU **18 €**



ROMANESCO CAULIFLOWER
TANDOORI ROASTED ROMANESCO CAULIFLOWER, PATTYPAN
SQUASH, RAÏTA SAUCE & CRUSHED CASHEWS

le saumon



SAUMON DE FONTAINE, ŒUFS DE BROCHET DE LA
MAISON PETROSSIAN, SAUCE CAMOMILLE
ET BROCCOLINI, POMMES MITRAILLES **30 €**

BROOK TROUT
BROOK TROUT, PETROSSIAN PIKE EGGS, CAMOMILE
& BROCCOLINI SAUCE, NEW POTATOES

l'agneau



CARRÉ D'AGNEAU, POLENTA CUITE 5 HEURES,
SAUCE CHERMOULA, COURGETTES RONDES
GRILLÉES **32 €**

LAMB CHOPS
LAMB CHOPS, SLOW COOKED POLENTA, GRILLED COURGETTES
& CHERMOULA SAUCE

le poulpe



POULPE SNACKÉ, TXISTORRA DE BŒUF, MOULES
AU SAFRAN, GALETTE DE RIZ SAFRANÉE ET TOMATES
CONFITES **33 €**

OCTUPUS
LIGHTLY GRILLED OCTUPUS, BEEF 'TXISTORRA', SAFFRONED
MUSSELS, RICE CAKE & TOMATOES

le boeuf



AIGUILLETTE BARONNE D'ARGENTINE GRILLÉE,
HARICOTS AZUKI EN SALADE, COULIS DE POIVRONS **31 €**



ET JUS DE VIANDE
BEEF
GRILLED ANGUS BARONNESS 'AIGUILLETTE', ADZUKI BEAN
SALADE, YELLOW & RED PEPPER COULIS

le paccheri



PACCHERI FARCIES À LA RICOTTA ET JEUNES POUSSÉS
D'ÉPINARD, MOUSSE DE GRIOTTE BALSAMIQUE **19 €**

ET GRAINES DE TOURNESOL
PACCHERI
PACCHERI STUFFED WITH RICOTTA AND BABY SPINACH,
BALSAMIC CHERRY MOUSSE AND SUNFLOWER SEEDS

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 / jeunes pousses d'épinards

-

SIDE DISHES

sautéed potatoes with fresh herbs / mashed potatoes / seasonal vegetables /
green salad / sautéed baby spinach



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 : France, Union européenne et Argentine. 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, European Union and Argentina. Net prices, taxes and service included.
Payments in credit card and cash are accepted.

service au guéridon

service at your table

pour 2 personnes
for two persons

**Volaille de Bresse,
sauce vin jaune, pommes
grenailles et pleurotes**

85 €

FREE-RANGE BRESSE CHICKEN IN
YELLOW WINE SAUCE, GRENAILLE
POTATOES AND OYSTER MUSHROOMS

€85



**Loup, mousseline de pommes
de terre et pousses d'épinards
en salade**

76 €

SEA BASS
WITH POTATO MOUSSELINE
AND SPINACH SPROUTS SALAD

€76



**Côte de boeuf Tomahawk, pommes mitrailles
dorées au beurre moussoux, sauce au poivre vert**

130 €

TOMAHAWK SHARING STEAK, GOLDEN NEW POTATOES,
GREEN PEPPER SAUCE

€130



les petits à côté

7€

potatoes sautéed with fresh herbs / mousseline de pommes de terre /
poêlée de petits légumes de saison / salade verte / jeunes pousses d'épinards

-

SIDE DISHES

roasted potatoes with fresh herbs / mashed potatoes / seasonal vegetables /
green salad / sautéed baby spinach

€7



Sans Gluten
Gluten Free

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

pour finir in fine

les fromages

SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ
ET TOMME DE BREBIS DE LA MÈRE RICHARD

CHEESE PLATTER

FROM THE LEGENDARY LA MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS

19 €

l'abricot

ABRICOT EN DIFFÉRENTES FAÇONS AU POIVRE CUBÈBE,
FLEUR D'HIBISCUS ET CRUMBLE NOIX DE CAJOU

APRICOT

DECLINATION OF APRICOTS, CUBÈBE PEPPER, HIBISCUS FLOWERS
& CASHEW CRUMBLE

15 €

la rhubarbe



RHUBARBE POCHÉE À LA FRAMBOISE, BURRATA
CRÉMEUSE ET SORBET RHUBARBE

RHUBARB

RHUBARB POACHED IN A RASPBERRY SIROP, BURRATA,
RHUBARB SORBET

16 €

le petit-pois

PETITS POIS FRAIS ET EN CRÉMEUX, GRANOLA AUX GRAINES
DE COURGE ET SORBET À LA VERVEINE DE NOTRE JARDIN

GREEN PEAS

FRESH GREEN PEAS & GREEN PEA PURÉE, COURGETTE SEED
GRANOLA, VERVEINE SORBET

15 €

la fraise

FRAISES DE LA DRÔME EN TEXTURES, SABLÉ AU SÉSAME,
CRÈME VANILLE, GEL YUZU ET SORBET FRAISE AU GIN

MALFY

TEXTURED STRAWBERRIES, SESAME SHORTBREAD, VANILLA CREAM,
YUZU GEL & MALFY GIN STRAWBERRY SORBET

16 €

le gaspacho

GASPACHO DE PASTÈQUE ET MELON,
TOMATE BRÛLÉE ET SORBET GRAINES DE FENOUIL

GAZPACHO

WATERMELON & CANTELOPE GAZPACHO, BURNT TOMATO &
FENNEL SEED SORBET

14 €



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free

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

huile d'olive vierge extra

extra virgin olive oil

ALEXIS MUÑOZ
HUILES D'OLIVE EXTRA VIERGES



Epona x Alexis Muñoz **la collaboration d'un producteur et d'un chef cuisinier**

MONTS DE TOLÈDE, ESPAGNE

Produite à partir d'olives noires Cornicabra très mûres, cette huile d'olive saura vous surprendre par son intensité et sa gourmandise. Avec des notes sucrées, elle est idéale pour accompagner : écrasés de légumes, viandes rouges et poissons ou encore des mets sucrés à base de chocolat.

Notre huile d'olive est disponible à la vente

12€

Epona x Alexis Muñoz **a collaboration between a producer and a chef**

MONTES DE TOLEDO, SPAIN

Produced from ripe Cornicabra black olives, this olive oil will surprise you by its intensity and delicacy. With sweet notes, it is ideal to accompany: mashed vegetables, red meat and fish or even chocolate dessert.

Our olive oil is available for sale

€12