

L'Épicurien : dans son assiette, cueillir le jour

Rechercher les plaisirs de la gastronomie. Être bon vivant. Aimer la bonne chère. Faire honneur à un repas. Si cette énumération d'affirmations vous sied, alors vous prendrez plaisir à aller manger à **L'Épicurien**, cette adresse qui a tendance à cheminer de bouches en oreilles à la manière d'une bonne recette que l'on confie à ses amis sous le sceau du secret ! Tous les midis, hors dimanches et jours fériés, le chef vous propose de prendre la mesure de sa cuisine au travers d'un menu complet (entrée, plat, dessert) au tarif de 19,50€. Cet été, l'Épicurien vous ouvre ses terrasses et vous propose une carte placée sous le signe de la fraîcheur et de la légèreté avec le gaspacho andalou, le tartare de saumon ou encore des gourmandises sucrée/salée comme le foie gras de canard poêlé aux abricots rôtis. Vous y retrouverez également la véritable Salade César, avec ses filets de poulet panés sur place, ses croûtons maison et sa sauce blanche traditionnelle aux anchois. En dessert, même tendance, avec des sorbets fraîcheur ou encore un millefeuille citron-ramboise ! Côté cave, deux très belles suggestions, un blanc 100 % cépage viognier, ou un sancerre fruité et désaltérant, idéal en apéritif. Le soir, la terrasse déportée sous les halles de la place aux herbes donnera à votre dîner un irrésistible côté guinguette : à expérimenter sans plus attendre !



L'Épicurien

1, place aux Herbes, 38000 Grenoble
Tél. : 04 76 51 96 06
www.lepicurien-grenoble.com
Facebook : @lepicurien/ Instagram : @epicurien.grenoble
Ouvert 7j/7, du lundi au dimanche, de 12h à 14h et de 19h à 22h30.

