
EH

LE COMMENCEMENT

PRENEZ PLACE A LA TABLE D'EPONA

L'ART DU SPRITZ

Spritz - 15cl — 12
Aperol | crémant de Bourgogne | eau gazeuse

Éclat de rose - 15cl — 14
Martini Rosato | crémant de Bourgogne | ginger ale | jus de pamplemousse | sirop de rose

Suze en provence - 15cl — 14
Suze | crémant de Bourgogne | Fever Tree Tonic | sirop de pêche

Spritz Saint-Germain - 15cl — 15
Saint-Germain | crémant de Bourgogne | ginger ale

COCKTAILS CLASSIQUES

Pina Colada - 15cl — 12
Rhum blanc | crème de coco | jus d'ananas

Paloma - 15cl — 12
Tequila | jus de pamplemousse | jus de citron vert | sirop spicy | eau gazeuse

Sex on the beach - 15cl — 12
Vodka | crème de pêche | jus d'orange | jus de cranberry

G & T Epona - 15cl — 12
Gin Secret de l'Herbier | Fever Tree Tonic | Cassis | Basilic

MOCKTAILS

Perle des bois - 18cl — 10
Jus d'aloe si | jus de cranberries | sirop de myrtille

Jardin de litchi - 18cl — 10
Jus de litchi | jus de pomme | sirop de jasmin | jus de citron

Brise tropicale - 18cl — 10
Jus d'aloe si | jus d'ananas | sirop de romarin

APÉRITIFS

Pastis - Maison Jacoulot - 2cl	5
Kir - 12cl	6
Kir royal - 12cl	13
Pineau des Charentes - Gautier - 8cl	7
Porto Sandeman Ruby ou White - 8cl	7
Campari - 6cl	6
Martini Rouge, Blanc ou Rosé - 6cl	5
Suze - 6cl	5

BIÈRES ARTISANALES

PRESSIONS LOCALES	25CL	50CL
Popihn Blonde	5	9
Popihn NEIPA	6	10



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE COMMENCEMENT

PRENEZ PLACE A LA TABLE D'EPONA

VINS ET BULLES - 12,5cl

Blancs :

2025	Hic Vino Paronis - Domaine des Sénons	8
2024	Petit Chablis - Domaine Louis Robin	7
2025	Côte de Gascogne - Domaine Laffitte	7

Rouges :

2024	Fracta Corda - Domaine des Sénons	10
2022	Irancy - Domaine Cantin	9
2024	Saint Chinian - Domaine Dampt	7

Rosé :

2025	Coulanges la vineuse - D. Houblin-Vernin	7
2025	Grézan Faugères - D. Cros-Pujol	6

Bulles :

N.M	Champagne Hubert Favier - Brut Tradition	14
N.M	Crémant de Bourgogne - Brut Bailly Lapierre	7



JUS DE FRUITS & NECTARS

Nectar de Bourgogne

Les jus : Orange, Pomme, Raisin muscat du Luberon, Tomate bio	6
Les nectars : Poire William, Pêche de Vigne, Mangue	6

SODAS

Coca-cola, Coca-cola Zéro - 33cl	5
Thé glacé maison - 25cl	5
Fever Tree tonic - 20cl	5
Fever Tree Ginger Beer ou Ale - 20cl	5

EAUX

Epona - Plate - 77cl	3,50
Epona - Pétillante - 77cl	3,50
Chateldon - 75cl	8
Perrier - 33cl	4

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Café allongé	3
Café crème / Cappuccino	4,50
Chocolat chaud Domori	6
Thé Damman	4,50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'AUTOMNAL

Entrée, Plat, Dessert (ou Fromage) - 35

Tous nos plats sont faits maison, préparés sur place à partir de produits bruts.
Choix à la carte disponible.

ENTRÉES

Velouté de champignons — 15
Œuf parfait
Hic Vino Paronis - Domaine des Sénons. Ample, frais, minéral - ***8***

Saumon Gravlax aux agrumes — 16
Tuile de pain
Petit Chablis - Domaine Louis Robin. Sec et minéral - ***7***

Cromesquis de Chaource « Lincet » — 14
Crème montée à la noix, jambon du Morvan
Beaujolais - Domaine Arnaud Combier. Fruité et sec - ***9***

PLATS

Encornet snacké, crème de scarmoza — 17
Râpé de butternut
Beaujolais - Domaine Arnaud Combier. Fruité et sec - ***9***

Millefeuille de volaille au chorizo — 18
Risotto aux poivrons grillés
Irancy - Domaine Cantin. Sec et profond - ***9***

Osso-buco de veau — 19
Légumes de saison au sautoir
Irancy - Domaine Cantin. Sec et profond - ***9***

Végétarien · Suggestion de vin - 12.5 cl · 100% gourmand

LES P'TITS GASTRONOMES — 20

Sirop.
Crousti' poisson ou steak haché pur bœuf ou croque poulet au cheddar.
Frites fraîches ou tagliatelles ou légumes de saison.
Moelleux au chocolat ou coupe Smarties.

L'EPOS

Entrée, Plat, Dessert (ou Fromage) - 45

Tous nos plats sont faits maison, préparés sur place à partir de produits bruts.
Choix à la carte disponible.

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit — 20
Chutney de fenouil, pain brioché
*Côte de Gascogne - Domaine Laffitte. Moelleux, fruité et rond - **7***

Montgolfière d'escargots — 17
Façon parisienne
*Hic Vino Paronis - Domaine des Sénons. Ample, Frais, Minéral - **8***

Saint-Jacques rôties à l'unilatérale — 18
Bisque de langoustine croustillante
*Alta Glacia - Domaine des Sénons. Aromatique, Frais, Minéral - **9***

PLATS

Filet de Sandre rôti, beurre de noisette — 26
Mousseline de céleri, figue rôtie
*Beaujolais - Domaine Arnaud Combier. Fruité et sec - **9***

Filet de bœuf de race française aux pleurotes — 28
Charlotte rôties
*Saint Chinian - Domaine Dampt - Épicé et velouté -**7***

Cuisses de grenouilles en persillade — 25
Patate douce rôtie
*Petit Chablis - Domaine Louis Robin. Sec et minéral - **7***

Végétarien · Suggestion de vin - 12.5cl · 100% gourmand

Liste des allergènes : Gluten ; Poisson ; Oeuf ; Moutarde ; Lait ; Fruits à coque.

FROMAGES

Assiette de fromages de l'Yonne : 9
Chèvre de Villiers Louis, Délice de la ferme du Metz à Domats, Chaource de chez Lincet à Saligny.
Condiments, confiture de cassis et salade de saison.

Fromage blanc battu 7
Accompagné de miel d'acacia ou de fines herbes

DESSERTS

Douceur d'Automne 10
Mousse vanille, cœur poire confite et crémeux marron, croustillant chocolat blanc, biscuit noisette
*Rhum Caraxès - Poire & Rhum - Manguin - **14***

Délice Sénonais 10
Glace vanille, sorbet pomme, sauce caramel au beurre salé, pain d'épices torréfié, crème fouettée
*Calvados Coquerel XO - **13***

Tarte au citron revisitée 10
Sablé breton au sésame grillé, meringue italienne
*Lemon - Maison Jacoulot - Bourgogne - **8***

Cœur coulant tiède au chocolat noir Valrhona 10
Crème anglaise au lait de coco
*Cognac Martell - VSOP Aged in Red Barrells - **14***

Baba au ratafia du « Domaine des Sénons » 10
Crème fouettée
*Ratafia - Domaine des Sénons - Bourgogne - **8***

Café ou thé gourmand 10
Acoompagné de 5 gourmandises
*Armagnac - Château de Laubade - Intemporel 12 ans - **14***

Suggestions de digestifs

Tous nos plats sont faits maison, préparés sur place à partir de produits bruts.

L'INSTANTANÉ

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 24

Entrée, Plat, Dessert - 28

Suggestion bistronomique élaborée quotidiennement par
notre chef Jérôme FERTEL et son équipe.
Suivant le marché et la créativité des cuisiniers.

Notre équipe en salle se fera un plaisir de vous la faire découvrir.

Entrée du jour.	10
Plat du jour.	18
Dessert du jour.	8

Une sélection de nos produits, dont le foie gras et le saumon,
est disponible à la vente à emporter.

BŒUF ET VOLAILLE ÉLEVÉS ET ABATTUS EN FRANCE. VEAU ÉLEVÉ ET ABATTU AUX PAYS-BAS.
EN CAS D'ALLERGIE, INTOLÉRANCE OU RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE, VEUILLEZ-NOUS EN INFORMER.

PRIX TTC ET SERVICES COMPRIS. BOISSONS EN SUPPLÉMENT.