

RESTAURANT EPICURE 

RÉVEILLON DE NOËL

LUNDI 24 DÉCEMBRE 2018

FOIE GRAS DE CANARD

et huitres de Marennes cuites en papillote,
bouillon infusé au thé fumé et salicornes.

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES

panées de brisures de truffe et noisettes torréfiées,
fine mousseline de topinambour, beurre battu au jus de truffe.

BAR DE LIGNE

saumuré à la laitue de mer et caviar de Sologne,
artichaut cuit au jus de coquillages et coriandre.

POULARDE DE BRESSE

les suprêmes cuits au vin Jaune, bonbons d'abats aux truffes noires,
les cuisses cuites dans un bouillon de légumes aux truffes noires.

BRIE DE MEAUX

aux noix affiné par nos soins

MANDARINE CORSE

givrée et confite, jus infusé au pistil de safran,
sablé aux noisette de Cervione.

BÛCHE DE NOËL

820€

EF