

Les Epices Curiens

Le vendredi 19 mars, à 20h00, les Epices Curiens seront heureux de vous accueillir pour une nouvelle soirée à thème:

De la rivière à la mer

*Apéritif : Crémant d'Alsace « en passant par Nancy »
Crevette tigrée à la feta et origan*

Epicesburger de sandre à l'aneth et graine de moutarde
julienne de légumes sautés au raifort
Alsace, Pinot Gris Réserve 06, Anne Boecklin

Brochette de Saint-Jacques grillées à la béarnaise d'écrevisses
boulgour aux poivrons confits
Bourgogne, Saint-Aubin 08, Françoise et Denis Clair

Rôti de dos de cabillaud au curry léger, lait de coco et coriandre
riz sauté aux dés de pomme
Languedoc, Faugères blanc « Terrasses du Rieutor » 08, cave des crus de Faugères

Tea Time :

Sorbet au thé vert à la menthe, crème brûlée au thé rouge,
tartelette chocolat au thé Earl Grey

Café et douceurs

Prix du menu : 70,00€

Le prix du menu comprend 1 verre d'apéritif, 1 verre de vin à chaque plat, le café et 1/2L d'eau minérale par personne.

Prolongez votre soirée dans l'une de nos chambres, nous vous offrons le petit déjeuner le samedi 20 mars

***Renseignements et réservations par téléphone uniquement
au 03 29 86 84 58 (France) ou au 00333 29 86 84 58 (reste du monde)***



Restaurant - Hôtel - Salle de séminaires
3b Place de la Gare F-55600 Ecouviez
Tel : (+33) 03 29 86 84 58 Fax : (+33) 03 29 85 71 38
www.lesepicescuriens.fr resto@lesepicescuriens.com