

Les Epices Curiens

s'invitent à votre table pour les fêtes

Pour l'apéritif :

- * Champagne brut 1^{er} cru Les Epices Curiens « Réserve Particulière » 25,00€
- * Sirop de thé vert ou rouge pour parfumer un Champagne brut, la bouteille de 25cl (pour 4 bouteilles, soit 24 verres environ) 12,00€
- * madeleines salées, les 6 pièces 3,00€
- * Sablés au parmesan, le sachet de 75gr 3,00€

1^{ère} assiette :

- * foie gras de canard maison au poivre Voatsiperifery 12,50€/100gr
- * Saumon écossais ou norvégien fumé extra doux par nos soins 6,90€/100gr
- * Ravioles de merlu à la coriandre - soupe de poisson, clémentine et gingembre 18,80€/pers
- * Croustillant de caille des Vosges et topinambours au chorizo - sauce à l'ail noir du Nord 18,80€/pers
- * Crevettes sauvages snackées au vadouvan et wok de légumes 19,50€/pers
- * Terrine de gibier aux figues moelleuses, chou rouge et condiments 16,90€/pers
- * Velouté de courge butternut au lait de coco et coriandre 10,80€/litre


2^{ème} assiette :

- * filet de poulet fermier rôti, sauce poulette aux cèpes - poêlée de châtaignes - spätzles au persil - poire pochée au vin chaud 23,90€/pers
- * Rôti de gigue de chevreuil au poivre maniguette - mousseline de patate douce à la tartufata - mini chicon - champignons du moment 26,80€/pers
- * Noix de Saint-Jacques snackées au Noilly Prat - mousseline de panais - chou rave au beurre salé et chou kale croustillant 28,50€/pers
- * Filet de bar rôti sur peau, jus de viande au poivre pippali - risotto d'épeautre bio au thym - purée de céleri rave - échalote confite 24,90€/pers

Les fromages :

- * assiette de 5 fromages sélectionnés par Xavier Thuret, MOF fromager 9,50€/pers
- * Pain bio maison aux 6 graines et farine de seigle 2,50€/pièce

Les douceurs :

- * sur un biscuit aux cacahuètes, une mousse légère au chocolat Kaoka  Tchiloli coiffée d'un chou au caramel 7,50€/pers
- * sablé breton façon Mont blanc aux marrons, fève tonka et meringues 7,50€/pers

Les Epices Curiens

Menu des fêtes : 39,00€/pers

*Terrine de chevreuil aux figues moelleuses
chou rouge et condiments*

*Filet de poulet fermier rôti, sauce poulette aux cèpes
poêlée de châtaignes - spätzles au persil
poire pochée au vin chaud*

*Sablé breton comme un Mont blanc
aux marrons, fève tonka et meringues*

Les Epices Cavistes

Envie d'une belle bouteille de vin pour accompagner votre repas, nous vous ouvrons notre livre de cave pour vous permettre de choisir le vin qui vous fera plaisir à un prix emporté. N'hésitez pas à nous demander conseil, Valérie sera là pour vous guider.

Pour vos cadeaux de fin d'année, pensez à nos confitures Maison, sirops de thé, Champagne brut, cours de cuisine ...

**Commandes avant le 19 décembre (Noël) et
le 26 décembre (Réveillon de Nouvel An)**

**L'enlèvement des commandes se fait entre 16h et 18h
les 24 et 31 décembre**

**Renseignements et commandes par téléphone
au 03 29 86 84 58 (France) ou 0033 3 29 86 84 58 (reste du Monde)**

Les Epices Curiens

*Restaurant - Hôtel - salon privé
3b place de la Gare
F-55600 Ecouviez*

**03 29 86 84 58 (France) - 0033 3 29 86 84 58 (reste du Monde)
www.lesepicescuriens.com**