

# Les Épices Curiens

## Menu de la Saint-Valentin

Bulles de Champagne brut 1<sup>er</sup> Cru Poncelet Menu  
Mise en bouche

---

Foie gras de canard au torchon, cougou au miel façon pain perdu et  
sirop de pomme au verjus

ou

Tartare de bœuf et radis noir à l'huile de sésame et wasabi, salade d'herbes

---

Noix de Saint-Jacques snackées, embeurrée de chou chinois et  
copeaux de lard de Toscane translucides

ou

Risotto de riz noir vénéré aux poivrons confits,  
galette de crabe à la coriandre et citronnelle

---

Sorbet à l'orange sanguine

---

Carré de porc pata negra Iberico cuit à 65°, jus aux épices tandoori  
pommes boulangères aux oignons caramélisés, ail et chorizo

ou

Boudin de pintade grillé aux morilles  
mêlée de légumes et crumble au parmesan

---

Cheese-cake framboise-mangue-pistache revisité sur un sablé diamant au chocolat  
sorbet crème brûlée

---

Café et douceurs

Prix du menu : 59,00€

Nous servirons uniquement ce menu le vendredi 10 au soir, le samedi 11 au soir, le dimanche 12 à midi ainsi que le mardi 14 février au soir.

A l'occasion de la Saint-Valentin, le restaurant sera également ouvert le mardi 14 février au soir.

Renseignements et réservations par téléphone uniquement  
au 03 29 86 84 58 (France) ou au 0033 3 29 86 84 58 (Reste du Monde)



Restaurant - Hôtel - Salle de séminaires  
RCS Verdun 500 100 482  
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](http://www.lesepicescuriens.fr) resto@lesepicescuriens.com

