

Les Epices Curiens

Menu de Noël

Champagne Brut 1^{er} Cru Les Epices Curiens

Mises en bouche

*Raviole ouverte de Saint-Jacques et embeurrée de chou
émulsion de barbes au Noilly Prat - caviar de hareng*

*Suprême de poulet fermier d'Alsace farci de foie gras de canard français
jus de viande à la feuille de laurier
céleri rave - chicon - courge butternut*

*Tomme d'Alsace aux fleurs et Conté 18 mois
toast de pain aux abricots séchés - gelée de piment d'Espelette*

Mon dessert pour Noël :

*tartelette moelleuse au chocolat bio Kaoka Tchiloli 75%
sorbet églantine - meringue - marron glacé*

Café et douceurs

Prix du menu : 72,00€

*Nous servons uniquement ce menu sur réservation
le vendredi 25 décembre à midi*

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

*Votre réservation sera confirmée après versement
d'un acompte de 35,00€ par personne*