

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 ou un vin blanc sec 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 français au Banyuls et poivre Voatsiperifery 12,50€/100gr
- * Pour accompagner le foie gras, notre gelée au piment d'Espelette 6,50€/pot
- * Saumon fumé extra doux de notre fumoir 6,90€/100gr
- * Raviole ouverte de Saint-Jacques françaises et crevettes sauvages courge butternut - crème de barbes au Noilly Prat - caviar de hareng 22,80€/pers
- * Tataki de bœuf meusien - duxelles de champignons - Parmigiano Reggiano radis green meat - pickles d'oignon rouge - nori 19,50€/pers
- * Velouté de potimarron aux châtaignes et lardons fumés 10,80€/litre

2^{ème} assiette :

- * Longe de porc noir ibérique cuite à 65° sauce tartufata, topinambours - patate douce - gaufre de pomme de terre - croustillant de chou aux baies de genévrier 26,80€/pers
- * Dos de cabillaud au lait de coco et curry bengali - nouilles chinoises aux légumes croquants 23,50€/pers

Le pain :

- * Pain bio maison aux 6 graines et farine de seigle (levain naturel) 2,50€/pièce

Les douceurs :

- * Tartelette caramel / noix de cajou / chocolat bio Kaoka Arroyuna de Saint Domingue - macaron noisette 7,50€/pers
- * Baba lorrain punché à la mirabelle - crèmeux de thé vert compotée de mirabelles 7,50€/pers

Menu des fêtes : 45,00€/pers

*Raviole ouverte de Saint-Jacques françaises et crevettes sauvages
courge butternut - crème de barbes au Noilly Prat - caviar de hareng*

Ou

*Tataki de bœuf meusien - duxelles de champignons - Parmigiano Reggiano
radis green meat - pickles d'oignon rouge - nori*

*Longe de porc noir ibérique cuite à 65°, sauce tartufata
topinambours - patate douce - gaufre de pomme de terre
nem de chou aux baies de genévrier*

Ou

*Dos de cabillaud au lait de coco et curry bengali
nouilles chinoises aux légumes croquants*

*Tartelette caramel / noix de cajou / chocolat bio Kaoka Arroyuna
de Saint Domingue - macaron noisette*

Ou

*Baba lorrain punché à la mirabelle
crèmeux de thé vert - compotée de mirabelles*



*Pour vos cadeaux de fin d'année, pensez à nos bocalx gourmands,
bons cadeaux, confitures Maison, sirops de thé, Champagne brut, ...*

*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)***