EPICURE

112 FBG ST HONORÉ · PARIS

Réveillon de Noël

JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

FOIE GRAS DE CANARD
Truffé,
Fine gelée au Porto.

HOMARD EN BELLEVUE
Macédoine au caviar,
Mayonnaise à la russe.

SOLE ET SAINT-JACQUES
En turban,
Sauce au champagne et coquillages.

VOLAILLE FERMIÈRE
Rôtie, fricassée de légumes,
Jus condimenté.

BRIE TRUFFÉ
Salade de mâche.

BÛCHE
Nougat glacé.

TARTE CHOCOLAT
Grand Cru Truffe noire.

980€

EPICURE

112 FBG ST HONORÉ · PARIS

Réveillon de Noël

JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

Menu végétarien

COURGES BLEUES DE HONGRIE
Yuzu et tagète.

TRUFFE BLANCHE
Ravioles de parmesan et châtaigne,
Velouté végétal.

CÉLERI
Risotto à la livèche et truffe noire.

FRICASSÉE DE LEGUMES
Jus à la cazette du Morvan.

BRIE TRUFFÉ
Salade de mâche.

BÛCHE
Nougat glacé.

TARTE CHOCOLAT
Grand Cru truffe noire.

700 €

EPICURE

112 FBG ST HONORÉ · PARIS

Réveillon de la Saint-Sylvestre

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

LANGOUSTINE
En tartare,
Pailleté aux agrumes de Menton.

CRABE ROYAL
Vapeur, au caviar osciètre,
Beurre de crustacés.

COQUILLES SAINT-JACQUES
Truffées à la Florentine,
Jus des bardes grillées.

SOLE
Cuite en vapeur de Champagne,
Coquillages relevés au kumquat,
Sabayon au caviar Impérial.

SUPRÊME DE VOLAILLE
Contisé à la truffe,
Légumes cuits au bouillon,
Sauce Albufera.

BLEU CIRÉ
Gelée au Monbazillac.

CITRON DE MENTON
Confit et cru,
Caviar impérial.

PANETTONE
Crème glacée vanille orange et raisin confit,
Dentelle de panettone caramélisée.

1300€

EPICURE

112 FBG ST HONORÉ · PARIS

Réveillon de la Saint-Sylvestre

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

Menu végétarien

LÉGUMES D'HIVER
Cuits et crus,
Caponata à la truffe.

TRUFFE BLANCHE
Tourte vapeur de butternut,
Velouté.

CAROTTES
Cuites au foin et aux herbes fraîches,
Jus au vin jaune.

POMMES DE TERRE
Gnocchi au cresson,
Crémeux d'Institut de Beauvais à la truffe.

SALSIFIS ET PANAIS
Genièvre et cèpes,
Coulis de mâche.

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOTRE ATELIER

CITRON DE MENTON
Confit et cru,
Citron caviar.

PANETTONE
Crème glacée à la vanille, à l'orange et aux raisins confits,
Dentelle de panettone caramélisée.

1000€