

# EPICURE

112 FBG ST HONORÉ · PARIS

## Réveillon de Noël

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

### Saint-Jacques de la baie de Seine

En carpaccio, au caviar,

Vinaigrette aux agrumes de Nice

### Saint-Pierre au caviar

Fenouil et persil,

Jus des arêtes fumées

### Homard de la Côte d'Opale

Pommes de terre et poireaux confits,

Sauce civet

### Volaille fermière

Raviole des cuisses et artichaut épineux,

Sauce poulette

### Comté

Soufflé vapeur à la truffe noire

### Citron de Menton

Rafraîchi d'herbes marines

### Chocolat Grand Cru Sao Tomé

En déclinaison, sorbet au mucilage

980€

# EPICURE

112 FBG ST HONORÉ · PARIS

## Réveillon de Noël

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

### *Menu végétarien*

#### **Betterave de Touraine**

En carpaccio, et confite au shiso,  
Vinaigrette aux agrumes de Nice

#### **Courge butternut**

Rôtie, ravioles végétales,  
Lait de noisette à la truffe blanche

#### **Pomme de terre « ratte »**

Gnocchis et crémeux à la truffe noire,  
Coulis de persil

#### **Artichaut épineux**

Jeunes légumes,  
Jus au mélilot

#### **Comté**

Soufflé vapeur à la truffe noire

#### **Citron de Menton**

Rafraîchi d'herbes marines

#### **Chocolat Grand Cru Sao Tomé**

En déclinaison, sorbet au mucilage

800€

# EPICURE

112 FBG ST HONORÉ · PARIS

## Réveillon de la Saint-Sylvestre

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

### Caviar Oscietre

Panna cotta à l'amande,  
Crèmeux de pomme de terre au haddock

### Langoustine de casier

Ravioles « marguerite » aux cèpes,  
Bouillon à la truffe blanche

### Sole

Pommes de mer,  
Crème de coquillages au citron de Menton

### Foie gras

Pot-au-feu de jeunes légumes,  
Bouillon à la truffe noire

### Bœuf de Miyazaki

Riz japonais à la truffe,  
Jus aux légumes confits

### Brie ferme de Rothschild

Mendiant et pomme confite,  
Vinaigrette au Calvados

### Poire conférence

Shiso rouge et confit d'agrumes

### Vanille truffée

Vanille Pompona du Pérou,  
Gavottes et crème légère, glace à la truffe

1450€

# EPICURE

112 FBG ST HONORÉ · PARIS

## Réveillon de la Saint-Sylvestre

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

### Menu végétarien

#### Courge de l'Île-de-France

Déclinaison au yuzu,  
Vinaigrette à l'huile de tagète

#### La truffe blanche

Ravioles « marguerite » aux cèpes,  
Bouillon des sous-bois

#### La truffe melanosporum

Risotto de céleri « Monarch » et branche,  
Infusion de riz Carnaroli

#### Les légumes

Cuits en cocotte à la flouve,  
Crèmeux de brioche

#### Pomme de terre « ratte »

Cappuccino à la truffe,  
Jus d'oignon grillé

#### Brie ferme de Rothschild

Mendiant et pomme confite,  
Vinaigrette au Calvados

#### Poire conférence

Shiso rouge et confit d'agrumes

#### Vanille truffée

Vanille Pompona du Pérou,  
Gavottes et crème légère, glace à la truffe

1200€