

EPICURE

112 F^{BG} 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 F^{BG} 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 F^{BG} 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 F^{BG} 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€