epona
RESTAURANT

CHRISTMAS EVE

€165 PER PERSON – EXCLUDING DRINKS
WINE PAIRING AT €70

Amuse-bouche

HONEY-GLAZED LANGOUSTINE, EXTRA-THIN CRISP,
ISIGNY CREAM WITH POLLEN, CHERVIL JUS

Foie gras

SOUTH-WEST FRENCH FOIE GRAS WITH VIN DE PAILLE,
BRIOCHE ROASTED IN BEURRE NOISETTE, POMELO SUPREME, HAY SAUCE

Scallops

BLACK BIGORRE PORK-WRAPPED SCALLOPS,
GLAZED SALSIFY, CHAMPAGNE BEURRE BLANC

Pigeon

PIGEON BALLOTINE, POULTRY OFFAL AND TRUFFLE STUFFING,
PÉRIGORD-STYLE SAUCE

Cheese

LAGUIOLE CHEESE SELECTION, COUNTRY BREAD CRISP
WITH GARLIC AND FINE HERBS

Proust's Madeleine

VANILLA, CHESTNUT HONEY CARAMEL,
CITRON ZEST AND CANDIED BUDDHA'S HAND

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

epona
RESTAURANT

Le repas des lutins du réveillon de Noël

34 € PAR PERSONNE

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

POISSON PANÉ & CAROTTES

DESSERT

Kid's Menu Christmas Eve

€ 34 PER PERSON

BUTTERNUT SQUASH VELOUTÉ

BREADED FISH & CARROTS

DESSERT



epona
RESTAURANT

MERRY CHRISTMAS

€84 PER PERSON – EXCLUDING DRINKS
LUNCH MENU

Amuse-bouche

CHARRED LEEK PURÉE, TOASTED HAZELNUTS,
PICKLED FLOWERS AND KADAÏF

Arctic Char

ARCTIC CHAR GRAVLAX, ISIGNY CREAM WITH FRESH HERBS,
SMOKED PIKE ROE

Langoustine

LANGOUSTINE ROASTED IN SEAWEED BUTTER,
WILTED LEEKS AND SAMPHIRE, CONFIT CITRUS

OR

Pigeon

PIGEON, ROOT VEGETABLES SELECTION,
QUINCE, SPICE AND PORT WINE SAUCE

French toast brioche

CEYLON CINNAMON FRENCH TOAST BRIOCHE, TATIN-STYLE CARAMELISED APPLE,
PECANS AND GRANNY SMITH APPLE SORBET

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Origine des viandes et poissons : France. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

epona
RESTAURANT

HAPPY NEW YEAR.

€195 PER PERSON – EXCLUDING DRINKS

Amuse-bouche

CONFIT ARCTIC CHAR, CAVIAR, CHERVIL VIERGE
AND CANDIED BUDDHA'S HAND

Sea Urchin

PURPLE SEA URCHIN TONGUES, PARSNIP ROYALE
AND MEADOWSWEET, CLEMENTINE GEL

Lobster

SMOKED BRITTANY BLUE LOBSTER, BURNT LEEKS,
LEMON CREAM FINISHED WITH LEEK GREEN OIL

Venison

VENISON LOIN, CELERIAC MOUSSELINE, BLACK TRUMPET MUSHROOMS,
TRUFFLED GRAND VENEUR SAUCE

Cheese

APPLE AND CELERIAC MILLE-FEUILLE,
HAY-AGED TOMME CREAM WITH HAZELNUT OIL

The Twelve Grapes

FRESH AND PICKLED GRAPES, TEA-INFUSED CREAM,
HIBISCUS GEL AND PAIN DE GÊNES MADE WITH PROVENCE ALMONDS

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Origine des viandes et poissons : France. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the team.
Origin of the meat and fish : France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

epona
RESTAURANT

Le repas des lutins de la bonne année

41 € PAR PERSONNE

CRÈME DE CÉLERI-RAVE AU BEURRE NOISETTE

SUPRÊME DE VOLAILLE & CHAMPIGNONS

DESSERT

Kid's Menu for the new year

€ 41 PER PERSON

SET CELERIAC CREAM WITH BROWN BUTTER

POULTRY SUPREME & MUSHROOMS

DESSERT

