epona
RESTAURANT

LE RÉVEILLON DE NOËL

165€ PAR PERSONNE – HORS BOISSONS
ACCORD METS ET VINS À 70€

Amuse-bouche

LANGOUSTINE LAQUÉE AU MIEL, CROUSTILLANT EXTRA-FIN,
CRÈME D'ISIGNY AU POLLEN, JUS DE CERFEUIL

Le foie gras

FOIE GRAS DU SUD-OUEST AU VIN DE PAILLE, BRIOCHE RÔTIE AU BEURRE NOISETTE,
SUPRÊME DE POMELO, SAUCE AU FOIN

La saint-jacques

SAINT-JACQUES LARDÉES AU PORC NOIR DE BIGORRE,
SALSIFIS GLACÉS, BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE

Le pigeon

BALLOTINE DE PIGEON, FARCE DE VOLAILLE AUX ABATS ET À LA TRUFFE,
SAUCE PÉRIGOURDINE

Le fromage

DÉCLINAISON DE LAGUIOLE, CROUSTILLANT DE PAIN DE CAMPAGNE
À L'AIL ET AUX FINES HERBES

La madeleine de Proust

VANILLE, CARAMEL AU MIEL DE CHÂTAIGNIER,
ZESTE DE CÉDRAT ET MAIN DE BOUDDHA CONFITE

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

LE JOUR DE NOËL

84€ PAR PERSONNE – HORS BOISSONS
MENU DÉJEUNER

Amuse-bouche

CRÉMEUX DE POIREAUX BRÛLÉS, NOISETTE TORRÉFIÉE,
PICKLES DE FLEURS ET KADAÏF

L'omble chevalier

GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER, CRÈME D'ISIGNY AUX HERBES FRAÎCHES,
ŒUFS DE BROCHET FUMÉS

La langoustine

LANGOUSTINE RÔTIE AU BEURRE D'ALGUES,
TOMBÉE DE POIREAUX ET SALICORNE, AGRUMES CONFITS

OU

Le pigeon

PIGEON, DÉCLINAISON DE LÉGUMES-RACINES,
SAUCE AU COING, AUX ÉPICES ET AU PORTO

La brioche perdue

LA BRIOCHE PERDUE À LA CANNELLE DE CEYLAN, POMME CARAMÉLISÉE FAÇON TATIN,
NOIX DE PÉCAN ET SORBET GRANNY SMITH.

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

BONNE ANNÉE

195€ PAR PERSONNE – HORS BOISSONS

Amuse-bouche

OMBLE CHEVALIER CONFIT, CAVIAR, VIERGE DE CERFEUIL
ET MAIN DE BOUDDHA CONFITE

L'oursin

LANGUES D'OURSIN VIOLET, ROYALE DE PANAIS ET REINE-DES-PRÉS,
GEL DE CLÉMENTINE

Le homard

HOMARD BLEU BRETON FUMÉ, POIREAUX BRÛLÉS, CRÈME CITRONNÉE PERLÉE
À L'HUILE DE VERT DE POIREAUX

Le cerf

DOS DE CERF, MOUSSELINE DE CÉLERI-RAVE, TROMPETTES DE LA MORT
ET SAUCE GRAND VENEUR TRUFFÉE

Le fromage

MILLE-FEUILLE À LA POMME ET AU CÉLERI, CRÈME DE TOMME
AU FOIN À L'HUILE DE NOISETTE

Les 12 coups de raisin

RAISINS FRAIS ET PICKLES DE RAISIN, CRÈME INFUSÉE AU THÉ,
GEL D'HIBISCUS ET PAIN DE GÊNES AUX AMANDES DE PROVENCE

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

