Menu de la Saint-Sylvestre

31 DÉCEMBRE 2026

ÉPICERIE FINE
L'épicurieux
RESTAURANT
chez Luc
CURIS-AU-MONT-D'OR

COCKTAIL DE LA SAINT-SYLVESTRE

Velouté de Champignons en Croûte

Topinambour - Noisettes
Truffe Melanosporum
Jus de Veau à Quintessence

AOC Pouilly-Fuissé 1er Cru «Au Vignerais»
Pierre Desroches 2025

Quenelle de Saint-Jacques de la Baie de Saint Brieuc
Sauce Normande, Caviar Calvisius

AOC Riesling « Domaine Schoenheitz »2023

Filet de Veau Wellington
Chou - Morilles - Jus au Porto

AOC Givry 1er Cru «Clos Marole»
Domaine Deliance 2025

Sélection de Fromages Affinés
ou
Fromage Blanc en Faisselle

AOC Vacqueyras « Le Village-Beauregard »
Domaine Montirius 2024

Sorbet Framboise
Liqueur Framboise “Jacoulot”

Tartelette Exotique
Fruits Frais - Sorbet Passion

Champagne Brut
AOC Champagne Abelé 1757

Mignardises

Menu Dégustation 125€
Accord Mets & Vins 90€

Toute l'Equipe de

l'Epicurieux vous

souhaite ses meilleurs

voeux pour cette année

2027 !!!

