

MENU REVEILLON DE NOEL 2025

A emporter

Entrée, plat et dessert 39ϵ

Entrées

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de poires et dattes, brioche

Timbale de saumon fumé, crabe et crevettes à la ciboulette Croustille d'escargots de Longeville-les-Saint Avold, beurre persillé

Plats

Blanquette de la mer au champagne, riz vénéré

Suprême de chapon fermier label rouge, farci aux marrons et fruits secs, jus aux marrons

Pithiviers de filet de bœuf et champignons, sauce aux morilles

Garniture pour la viande : gratin dauphinois, flan brocolis et

courge butternut

Et pour finir

Déclinaison de desserts (4 pièces par personne)

Les commandes sont prises **jusqu'au jeudi 18 décembre** par téléphone au **03 87 36 69 11** où nous vous donnerons un horaire de retrait entre 11h et 14h le 24 décembre

Attention les commandes pourront être limitées suivant les disponibilités de produits

Restaurant L'Epicurien

33 rue Vigne Saint Avold 57000 Metz

www.lepicurienmetz.fr