



L'épicurien des vignes
Céline & Philippe Queneau



03.85.92.14.12
contact@lepicuriendesvignes.com
www.lepicuriendesvignes.com



Les entrées à partager

Terrine de foie gras de canard Français au naturel (500g)	70€
Terrine de foie gras de canard Français aux truffes de Bourgogne (500g)	79€

Les entrées individuelles

Le saumon bømlo fumé par nos soins au bois de hêtre et salé au sel sec (100g)	13€
Verrine de homard Breton et rillettes de crabe, chantilly salée aux agrumes	14€



Les poissons

Blanquette de filet de lotte aux coquillages, jus de cuisson au safran de Bourgogne et aneth, huile de homard.....	19€
Cassolette de coquilles saint Jacques, ravioles aux cèpes, trompettes de la mort et jus crémeux au Chablis.....	19€

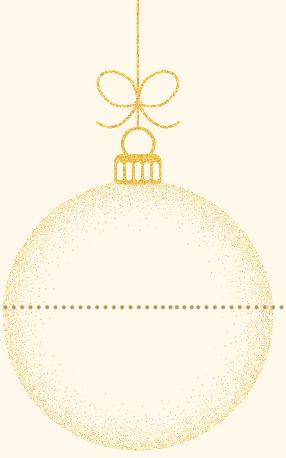
Les viandes

Le filet de chapon Français en tournedos farci aux morilles	19€
La tourte de filets de cailles aux truffes de Bourgogne et panais confits	19€

Tous nos plats de viandes et poissons sont servis avec 2 garnitures par personne



Le fromage



La boîte à fromages l' Epicurien (100g) 11€

Les desserts à partager

Bûche "Traîneau" (pour 8 personnes) 39€

(Mousse vanille Bio de Madagascar, cœur crémeux caramel beurre salé, croustillant praliné et biscuit moelleux madeleine)

Bûche "Vague" (pour 8 personnes) 39€

(Mousse orange sanguine, cœur marmelade d'agrumes, biscuit joconde aux zestes d'oranges)

Entremets fleur chocolat framboise (pour 8 personnes) 39€

(Mousse chocolat noir Valrhona et insert de fruits rouges, biscuit aux amandes)

Cocktail salé

Plateau de 20 pièces de cocktail salé assorties 28€

Plateau de 40 pièces de cocktail salé assorties 54€

Plateau de 17 pièces de cocktail salé chaud 24€

Plateau de 38 pièces de cocktail salé chaud 53€

Les 16 mini briochins aux escargots de Bourgogne 24€

Mignardises sucrées

Plateau de 20 pièces de mignardises assorties 28€

Plateau de 40 pièces de mignardises assorties 54€

Découvrez aussi nos suggestions du moment en ligne sur notre boutique

www.lepicuriendesvignes.com



Menu “suggestion du chef” à 39€

Verrine de homard Breton et rillettes de crabe, chantilly salée aux agrumes

Le filet de chapon Français en tournedos farci aux morilles

Garnitures du moment

Assortiment de mignardises sucrées

(5 pièces par personne)



L'enregistrement des commandes de Noël sera définitivement clos le 19 décembre.

L'enlèvement des commandes de Noël se fera
le mercredi 24 décembre de 9H00 à 16H00

A notre accueil de Saint Désert:
Rue de Chauchy 71390 SAINT DESERT

03.85.92.14.12