

RESTAURANT
L'EPINE

Le chef Florent Zirn vous propose ses produits d'exceptions faits maison pour accompagner vos fêtes de fin d'année

Foie Gras de canard

250g	40€
500g	70€
1kg	135€



Saumon Fumé Saumon Gravlax

12€ les 100g 10€ les 100g



prix ttc

04.90.46.60.10

Dernières commandes le 15 Décembre 2025

Commandes à récupérer à partir de 20 Décembre 2025

SAINT-MARCELLIN-LES-VAISON : 04.90.46.60.10



Menu des fêtes à emporter

55€ ttc

Rillette aux deux saumons



*Duo de coquilles Saint-Jacques
sous-bois et épices*



*Bouchée à la reine traditionnelle
légèrement truffée, accompagnée de spaetzles maison*



*Le Tiramisu des fêtes
Parfumé au Grand Marnier et aux agrumes*



Commandes à effectuer avant
le 20 Décembre pour le 24 Décembre
et le 27 Décembre pour le 31 Décembre

Menu de la Saint Sylvestre

64€ttc

Éveil des papilles

Variation de bouchées apéritives

Le buffet signature du réveillon

Assortiment de fruits de mer, terrine de foie gras de canard, boudin blanc et spécialités maison

Capuccino de pommes de terre et truffe

Le vol-au-vent Belle Époque

Chapon, ris de veau, écrevisses et champignons

Le Saint-Honoré

Parfumé à la vanille et au Grand Marnier

La coupe de champagne de la nouvelle année

est offerte par la maison