



R E S T A U R A N T

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

Rillettes 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

