Menu de la Saint Sylvestre

92€ ttc

Éveil des papilles

Déclinaisons de bouchées apéritives

Le buffet signature du réveillon

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

Instant givré

Le suprême de pintade farci aux chataignes

Médaillon de homard, compréssé de pommes de terre à la truffe et jus réduit

Instant affiné

La fraicheur exotique

Variation de fruits exotiques rafraîchie à la verveine et mousse légère au litchi

La coupe de champagne de la nouvelle année est offerte par la maison

L'EPINE

SAINT-MARCELLIN-LES-VAISON : 04.90.46.60.10

www.lapinedevaucluse.com/restaurant-lepine

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€



Truite Fumé

10€ les 100g

Truite Gravlax

10€ les 100g



prix ttc

04.90.46.60.10

Dernières commandes le 15 Décembre 2026

Commandes à récupérer à partir de 20 Décembre 2026

L'EPINE

SAINT-MARCELLIN-LES-VAISON : 04.90.46.60.10

www.lapinedevaucluse.com/restaurant-lepine