

**SPECIAL MENU
DECEMBER 31st 2025**

Aperitif

Glass of EPC Brut Vintage Champagne (12.5 cl)
Creamy pumpkin, ginger and vanilla soup, crab meat, shellfish jelly

Starters

Lobster carpaccio, olive oil from Moulin d'Estoublon
Pressed duck foie gras, truffle-confit celery

Main course

Beef fillet, Périgueux sauce, potato mousseline

Cheese

Brillat Savarin with truffles

Dessert

Our Pastry Chef's vanilla and chestnut creation

Coffee or tea

Drinks

EPC Champagne

Reclos de la Couronne - Appellation Montagne-Saint-Émilion - Château la
Couronne - Thomas Thiou (red)

'Chablis' - AOP Chablis - Vincent Wengier (white)

(Choice of 1 bottle for 2 people, non-alcoholic menu available on request)

Or 2 soft drinks (25/33 cl) per person

1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 people

**MENU SPECIAL
31 DECEMBRE 2025**

Apéritif

Coupe de Champagne Millésimé EPC Brut (12,5 cl)
Crèmeux de potimarron gingembre vanille, chair de tourteaux,
gelée de crustacé

Entrées

Carpaccio de homard, huile d'olive du Moulin d'Estoublon
Foie gras de canard en pressé, céleri confit à la truffe

Plat

Filet de bœuf, sauce Périgueux, mousseline de pomme de terre

Fromage

Brillat savarin truffé

Dessert

Le dessert création vanille et marron de notre Chef Pâtissier

Café ou thé

Boissons

Champagne EPC

Reclos de la Couronne - Appellation Montagne-Saint-Émilion - Château la
Couronne - Thomas Thiou (rouge)
« Chablis » - AOP Chablis - Vincent Wengier (blanc)
(Au choix, 1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande)
Ou 2 softs (25/33 cl) par personne

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes