

DÉJEUNER DE NOËL

25 DÉCEMBRE 2026

LA TABLE D'EPONA · DÉJEUNER · 12H

95€ TTC par personne, hors boissons.
Prix nets - Taxe et service inclus dans le prix.
Nous vous accueillerons dès 12h00 pour un service à 12h30.



Menu

Trio de bouchées festives

✦

Briochette d'escargots aux pleurotes
Sabayon au chablis en persillade

✦

Ravioles de homard breton
Minestrone de crustacés

✦

Granité de pomme au ratafia
Du Domaine des Sénons

✦

Chapon de Bourgogne aux langoustines
Sauce au champagne et fingers aux charlottes fondantes

✦

Délice de Bourgogne, Époisses, chèvre cendré local
Mesclun et ses condiments

✦

Bûche de Noël
Chocolat & mandarine

✦

Mignardises

Notre menu unique ne pourra être adapté aux restrictions alimentaires ou intolérances.

Saint-Sylvestre

31 DÉCEMBRE 2026

LA TABLE D'EPONA · DÎNER · 19H
ANIMATION MUSICALE

130€ TTC par personne, hors boissons.
Prix nets - Taxe et service inclus dans le prix.
Nous vous accueillerons dès 19h00 pour un service à 19h30.

Menu
DU RÉVEILLON

Coupe de champagne

Farandole d'amuse-bouches

Velouté de butternut
Pain d'épices torréfié et huile de truffe

Foie gras de canard français mi-cuit
À la truffe de Bourgogne

Noix de Saint-Jacques poêlées
Crème légère au Chablis et fondue de poireaux à l'ail noir

Granité de pomme au ratafia
Du Domaine des Sénons

Filet de bœuf français aux morilles
Méli-mélo de légumes de saison

Délice de Bourgogne, Époisses, chèvre cendré local
Mesclun et ses condiments

Bûche de Noël
Chocolat & mandarine

Notre menu unique ne pourra être adapté aux restrictions alimentaires ou intolérances.