Suggestions des fêtes

PÉPINIÈRE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit : 31 €
chutney, brioche toastée

Saumon fumé : 29 €
blinis, crème d'aneth

Carpaccio de Saint-Jacques : 31 €

Huîtres du Cotentin Saint-Vaast n°3 x6 : 18 € / x9 : 23 € / x12 : 29 €

Très gros escargots de Bourgogne x6 : 19 € / x12 : 32 €

Soupe à l'oignon déglacée au champagne : 18 €



PLATS

Entrecôte 350 g : 48 €
sauce de la Pep's, frites maison

Sole meunière ou grillée : 59 €
pommes vapeurs

Saint-Jacques snackées : 41 €
émulsion iodée, poireaux grillés, huile verte

Filet de bœuf 250 g : 48 €
foie gras poêlé, sauce au porto, pommes purée

Demi homard grillé : 43 €
sabayon au champagne

Mafaldine à la truffe : 31 €
crème mascarpone au champagne

Volaille festive : 38 €
suprême de poulet fermier farci aux marrons, champignons des bois, sauce à la truffe, purée de pommes de terre

Souris d'agneau confite aux épices : 41 €
mousseline de panais, jus corsé

À PARTAGER

Homard entier grillé : 80 €
sabayon au champagne, garnitures au choix

Côte de bœuf pour deux personnes : 95 €
accompagnement de votre choix

DESSERTS

Trilogie de fromages : 18 €

Bûche de la Pep's : 16 €

Baba au rhum : 18 €

Mont blanc à la châtaigne : 19 €

Paris-Brest : 16 €

Dôme chocolat croustillant : 18 €

Champagne gourmand : 28 €
assortiment de petites gourmandises

Réserver

Suggestions des fêtes

PÉPINIÈRE

STARTERS

Semi-Cooked Foie Gras: €31
Chutney, toasted brioche

Smoked Salmon: €29
Blinis, dill cream

Scallop Carpaccio: €31

Cotentin Saint-Vaast Oysters No. 3 x6: €18 / x9: €23 / x12: €29

Extra-Large Burgundy Snails x6: €19 / x12: €32

French Onion Soup Deglazed with Champagne: €18

MAIN COURSES

350 g Ribeye Steak: €48
Pep's house sauce, homemade French fries

Sole Meunière or Grilled Sole: €59
Steamed potatoes

Seared Scallops: €41
Iodine-rich emulsion, grilled leeks, herb oil

250 g Beef Fillet: €48
Pan-Seared Foie Gras, Port Wine Sauce, Mashed Potatoes

Half Grilled Lobster: €43
Champagne sabayon

Truffle Mafaldine Pasta: €31
Champagne mascarpone cream

Festive Poultry: €38
Free-range chicken supreme stuffed with chestnuts, wild mushrooms, truffle sauce, mashed potatoes

Slow-Braised Lamb Shank with Spices: €41
Parsnip mousseline, rich reduced jus

TO SHARE

Whole Grilled Lobster: €80
Champagne sabayon, choice of side dishes

Beef Rib for Two: €95
Choice of side dish

DESSERTS

Cheese Trio: €18

Pep's Yule Log: €16

Rum Baba: €18

Chestnut Mont Blanc: €19

Paris-Brest: €16

Crispy Chocolate Dome: €18

Gourmet Champagne: €28
Selection of mini sweet treats

Réserver