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

Festive Specials

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

Book a Table