



*Vous avez trouvé la fève ?
Vous avez gagné un pot de confiture
maison au choix !*



Les 3 rois mages : Melchior, Gaspard et Balthazar.

L'Épiphanie dans la Rome antique

La tradition veut que l'Épiphanie soit l'occasion de « tirer les rois » : la personne qui obtient cette fève devient le roi de la journée.

Cette pratique trouverait son origine dans la Rome antique. Pendant ces fêtes païennes célébrées début janvier, les rôles étaient inversés entre les maîtres et les esclaves qui devenaient les « rois d'un jour ».

Existait également chez les romains, la tradition selon laquelle le plus jeune enfant de la famille se glisse sous la table et désigne la part revenant à chaque convive.

L'Épiphanie est une fête chrétienne et jusqu'à la fin du IV^e siècle, elle célèbre la manifestation du Christ dans le monde et recevant la visite et l'hommage des rois mages. Elle a lieu le 6 janvier

Depuis le XIX^e siècle on l'appelle aussi le « jour des Rois » en référence directe à la venue et à l'adoration des rois mages. Ce jour-là, on mange aussi la galette des rois, un gâteau contenant une fève qui rendrait « roi » quiconque la trouverait dans sa part de galette.

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs,
avec les conseils de **Jean Claude AIGUIER**,
notre ami, ancien chef étoilé Michelin

Menu de l'Épiphanie

*Le fameux pâté en croute de Jean Claude
au foie Gras, ris de veau et ses champignons*
*suggestions vins : Pinot Gris cuvée particulière
ou Guewurtz Vendanges Tardives*

OU

*Foie gras de canard en brioche
et sa gelée au porto façon Jean-Claude*
*suggestions vins : Pinot Gris cuvée particulière
ou Guewurtz Vendanges Tardives*

.....

*Chartreuse de caille au ris de veau
et sa cuisse confite,
petit ragoût de cèpe châtaigne et raisin*
*suggestions vins : St Hyppolyte Rouge
ou Mercurey Rouge 2014*

OU

*Filet de Truite Saumonée
sauce au Munster Blanc (délicieux) et ses petits légumes*
suggestions vins : Chardonnay Blanc

.....

*Galette des Rois
fait maison*

*suggestions vins : Macvin Rosé
ou Mas Amiel Vintage Blanc ou Rouge*

Prix net 29,50€