

# Épicure

LYON

## À partager

Sardines de Galice, beurre au piment d'Espelette	12,00 €
Pâté en croûte de canard, veau et cochon, pistaches, pickles	16,00 €
Ardoise de jambon Pata Negra Bellota	22,00 €

## Entrées

Ravioles de truite d'Isère et herbes fraîches, betterave en purée et rôtie en salade, pointes d'asperges vertes et carottes acidulées, salsa verte	16,00 €
Asperges blanches grillées à la flamme, soupe de petits pois et croûtons condiment anchois et raisin blond	16,00 €
Thon grillé cru, mousseline d'avocat et kiwi, condiment sriracha, tuiles de pain de seigle et pickles de légumes	16,00 €

## Plats

Daurade sébaste juste saisie, salade de poivrons grillés puis marinés, crème de piquillos, tomates confites, fenouil et chorizo Bellota	26,00 €
Quasi de veau rosé, crème d'oignons des Cévennes et ail frais, pommes boulangères, échalote confite, champignons sauvages et jus réduit	26,00 €
Poitrine de cochon Abottia confite au cidre, gremolata et jus de cuisson, petits pois, radis, rhubarbe et carottes fanes	26,00 €

## Fromage

Assiette de fromages de la fromagerie d'Austerlitz	10,00 €
--	---------

## Desserts

Sablé breton, rhubarbe confite aux fruits rouges, crème de citron et verveine	10,00 €
Mousse chocolat blanc Ivoire, marmelade framboises et salade de fraises, crumble et tuiles de pistache	10,00 €

---

### Menu Carte (au choix)

Entrée, plat et dessert 39,00 €

### Menu Découverte (selon l'envie du chef)

4 services (deux entrées, un plat et un dessert) 45,00 €

### Menu Dégustation (selon l'envie du chef)

5 services (deux entrées, deux plats et un dessert) 50,00 €

### Accords Mets et Vins

3 verres 32,00 €

5 verres 45,00 €