

Épiqueure

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

Maquereau grillé à la flamme, condiment moutarde, et segments de citron de Nice, salade d'herbes fraîches	16,00 €
Poireaux confits, moules du Mont Saint-Michel, condiment agrumes, croûtons de seigle, émulsion marinière et huile de poireau fumé	16,00 €
Tomates et fraises en salade, caviar et gel de tomates, vinaigrette de pépins et basilic, serpolet et crackers acidulés	16,00 €

Plats

Daurade sébaste juste saisie, salade de poivrons grillés puis marinés, crème de piquillos, tomates confites, fenouil et chorizo Bellota	26,00 €
Rouget grillé sur peau, pistou, ajo blanco, tarte fine de parmesan et de légumes de saison	26,00 €
Cœur de rumsteck du Limousin, pommes Pont-Neuf condimentées, chimichurri et aïoli, sucrine rôtie	26,00 €

Fromage

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

Desserts

Biscuit de Savoie thym et agrumes, mousse à la pistache et chouchous marmelade de fruits rouges et fruits crus	10,00 €
Abricots rôtis au miel et soupe d'abricots au romarin, nougatine de pignons de pin et crème crue à la vanille bourbon	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 €