

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

| | |
|--|---------|
| Poireaux confits et moules Meski, rouille sétoise, émulsion safranée, petits croûtons herbes fraîches | 16,00 € |
| Longe de veau servie froide, croustillant parmesan, pickles et jus de viande, caviar d'aubergine et condiment tomate en émulsion | 16,00 € |
| Œuf parfait, câpres, échalotes au vinaigre, citron et persil. siphon oignons de Roscoff, mouillette et purée d'oignon et sarrasin grillé | 16,00 € |

Plats

| | |
|--|---------|
| Le lieu jaune des côtes bretonnes, fine purée de champignons sauvages, mêlée de carottes fanes, côtes de blettes et morilles, émulsion au vin jaune. | 26,00 € |
| Cochon fermier d'Auvergne, grosse pomme boulangère cuite dans le jus, confit d'oignons à l'anchois, jus de cochon et ail noir. | 26,00 € |
| Filet de canette de Miéral servi rosé, cigare d'épinard, raisin, ricotta, caramel de tomates et jus de cuisson agrémenté comme une vinaigrette | 26,00 € |

Fromage

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

Desserts

| | |
|---|---------|
| La poire comice en tartelette, sablé au café, Caramel, choucou de pignons de pin et écume lattée | 10,00 € |
| Ganache chocolat blanc ivoire, condiment citron confit légèrement salé, choucou et praliné noisettes, tuiles craquantes | 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 €