

Épiqueure

LYON

À partager

Sardines de Galice, beurre au piment d'Espelette	12,00 €
Ardoise de jambon Pata Negra Bellota	22,00 €

Entrées

Oignon de Roscoff farci au pied de veau, andouille de Guéméné, siphon d'oignon, jus de cochon et kasha soufflé	16,00 €
Saint-Jacques snackée, crème de carotte et courge, coulis végétal, pickles de piment et tuile craquante à l'encre de seiche	19,00 € <small>dont supp. + 3,00 €</small>
Maquereaux grillés à la flamme, poires en deux textures, raisins, praliné de noix de Grenoble, mayonnaise au verjus, huile de cresson	16,00 €

Plats

Maigre de Méditerranée cuit vapeur, laquage miso, fine purée de courge, légumes de saison confits, émulsion de champignons au gingembre frais	26,00 €
Poitrine de cochon confite, pâte de pignons de pin et champignons, carottes glacées, condiment herbacé et jus de cochon au cidre	26,00 €
Filet de bœuf grillé, champignons sauvages en purée et tartare cru, crêpe ardéchoise, gel d'oignons et jus de viande réduit	29,00 € <small>dont supp. + 3,00 €</small>

Fromage

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

Desserts

Poire pochée à la vanille, purée de pommes caramélisées, streusel cannelle, caramel d'herbes fraîches et tuile craquante	10,00 €
Brownie au chocolat Valrhona 70% et noix de pécan, ganache montée au café, glace chocolat noir et croustillant noisettes	10,00 €

Menu Carte (au choix)

Entrée, plat et dessert (hors suppléments)	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 €