

Épiqueure

LYON

À partager

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

Entrées

Paté en croûte de la maison, échalote confite, purée de coing et pickles de légumes	16,00 €
Raviole de volaille et foie gras, pâte d'ail noir, morilles, sauce suprême au vin jaune	19,00 € <i>dont supp. + 3,00 €</i>
Crudo de Saint-Pierre, vert de poireaux, boutargue, aioli de vert de poireaux, pomme paille, vinaigrette miel et agrumes	16,00 €

Plats

Dorade de Corse juste saisie, crémeux de persil tubéreux, condiment safran, herbes fraîches et émulsion d'étrilles	26,00 €
Paleron de bœuf confit au vin rouge et lard paysan, gremolata, carottes en différentes textures	26,00 €
Filet de cochon noir de Bigorre, sauce saté, oignon confit, eryngii grillés et fine purée de céleri	29,00 € <i>dont supp. + 3,00 €</i>

Fromage

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

Desserts

Financier aux amandes, vanille bourbon 1er cru, siphon Baileys, glace vanille et sauce chocolat Valrhona	10,00 €
Pomme rôtie, compote de pomme acidulée, grenades, caramel beurre salé et caramel craquant, herbes fraîches	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 €