

Épiqueure

LYON

À partager

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

Entrées

Crème d'échalote et ail noir, champignons de Paris et petits croûtons, œuf parfait et émulsion de lard fumé	16,00 €
Thon grillé, crème d'avocat et kiwi, condiment combava et sriracha, tuile de pain et herbes fraîches	19,00 € <i>dont supp. + 3,00 €</i>
Tartare de dos de saumon et œufs de truite, crème de cresson, condiment raifort, livèche, pickles et salade d'herbes	16,00 €

Plats

Bar grillé sur peau, crémeux persil tubéreux, émulsion de coques, condiment safrané, salade d'herbes et petits croûtons	26,00 €
Paleron de bœuf confit au vin rouge, purée de betterave acidulée, carottes fanes en différentes textures, jus de cuisson au Porto	26,00 €
Quasi de veau cuit basse température, crique ardéchoise, gel d'oignons et pickles, jus de veau réduit	29,00 € <i>dont supp. + 3,00 €</i>

Fromage

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

Desserts

Financier au café, sauce chocolat Valrhona, croustillant noisette, siphon crème anglaise et glace café	10,00 €
Pomme rôtie, streusel de cannelle, caramel au beurre salé et écume lactée	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 €