

Épicure

LYON

À partager

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

Entrées

Œuf parfait, céleri et saucisse de Morteau, praliné de noix de pécan, capucine et émulsion au savagnin	16,00 €
Longe de veau, anchois de Cantabrie, mayonnaise au jus de veau, échalote fermentée, purée d'oignon des Cévennes	19,00 € <i>dont supp. + 3,00 €</i>
Maquereau grillé, purée de chou-fleur aux agrumes, jus à l'orange sanguine, mayonnaise au safran, shiso pourpre et petits croûtons	16,00 €

Plats

Lieu jaune de ligne, poireaux confits, condiment livèche et raifort, crème de cresson et œufs de truite	26,00 €
Filet de canette de Barbarie, asperges vertes juste grillées, sauce à l'ail des ours, pâte de pistache et huile végétale	26,00 €
Filet de bœuf d'Aubrac, carottes confites, purée de carottes au galanga, jus de braisage réduit au combava et feuilles de citronnier	29,00 € <i>dont supp. + 3,00 €</i>

Fromage

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

Desserts

Financier amandes et marrons, crème de marron, glace vanille et siphon fromage blanc	10,00 €
Poire pochée aux agrumes, crumble noisette et tonka, caramel beurre salé et écume de lait	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 €