

Épicure

LYON

À partager

Sardines de Galice, beurre à la fleur de sel	12,00 €
Ardoise de chorizo ibérique Bellota	22,00 €

Entrées

Coulis d'asperges vertes de la Drôme, pointes croquantes, burrata des Pouilles, pignons de pins grillés	16,00 €
Dorade royale de Méditerranée, jus de poissons de roche émulsionné, salade de fenouil citronné et petits croûtons	19,00 € <i>dont supp. + 3,00 €</i>
Pressé de joue de bœuf et foie gras des Landes, jus de cuisson aux groseilles, confit de cerises et pickles d'oignons rouges	16,00 €

Plats

Lieu jaune de Bretagne, poêlée d'asperges blanches et coulis d'épinards, fumet crémé au citron vert	26,00 €
Épaule d'agneau confite puis snackée, purée d'artichauts, pommes pailles, condiment d'ail rôti au Xérès, jus corsé	26,00 €
Quasi de veau servi rosé, petits pois, carottes fanes et morilles, jus au Savagnin	29,00 € <i>dont supp. + 3,00 €</i>

Fromage

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

Desserts

Soupe et tartare de fraises Cléry, glace framboise, tuile fruits rouges	10,00 €
Biscuit cookie et namelaka au chocolat Guanaja 70%, cacahuètes et caramel au beurre salé	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 €