

# Épicure

LYON

## À partager

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

## Entrées

Œuf mollet, salade de petits pois, céleri et chorizo Bellota, petits croûtons et émulsion soubressade	16,00 €
Gravlax de filet de bœuf d'Aubrac, anchoïade, olives de Kalamata, vinaigrette au jus de viande condimentée	19,00 € <i>dont supp. + 3,00 €</i>
Thon grillé, purée d'avocat, citron et coriandre, croustillant parmesan, salsa verde et asperges vertes	16,00 €

## Plats

Maigre de Corse, taboulé d'herbes fraîches, salicornes et citron confit, émulsion beurre noisette et asperges blanches grillées	26,00 €
Poitrine de cochon confite au cidre, purée de carottes, légumes printaniers, jus de cuisson et grémolata	26,00 €
Haut de cuisse de volaille fermière, sauce suprême et morilles, pressé de pommes de terre et échalotes grillées à la flamme	29,00 € <i>dont supp. + 3,00 €</i>

## Fromage

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

## Desserts

Rhubarbe confite, ganache Ivoire, glace aux fruits rouges, nougatine cacahuètes	10,00 €
Biscuit de Savoie au café, sauce chocolat Valrhona, glace à vanille de Madagascar et chouchous de 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 €