

Épicure

LYON

À partager

Sardines de Galice, beurre à la fleur de sel	14,00 €
Pressé de joue de bœuf et foie gras des Landes	18,00 €

Entrées

Gaspacho andalous et fêta, huile de cébettes et croûtons à l'huile d'olive, pignons de pin grillés	16,00 €
Veau cuit basse température, mayonnaise au thon, câpres jus de veau au citron, tuile de parmesan	16,00 €
Acras de cabillaud et sauce blanche au cumin, légumes croquants marinés au curcuma et vinaigre de riz	16,00 €

Plats

Filet de bar de Méditerranée snacké, caviar d'aubergine, courgettes croquantes, émulsion de coques de Bretagne	26,00 €
Pressé de joue de cochon ibérique, poivronnade confite et jus réduit au piment d'Espelette, chip's au paprika	26,00 €
Noix de faux-filet angus, sauce tigre qui pleure, riz sauté, shiitaké, petits pois, poivrons et œuf fermier	29,00 € <i>dont supp. + 3,00 €</i>

Fromage

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

Desserts

Déclinaison autour des fruits exotiques, gaspacho, tartare, tuile et sorbet passion	10,00 €
Sablé breton et crème citron basilic, fraises du Vaucluse	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 €