

Épiqueure

LYON

À partager

Assiette de Lomo de cochon fermier basque au piment d'Espelette	14,00 €
Accras de cabillaud, sauce soja et citronnelle	16,00 €

Entrées

Tartare de veau français au couteau, pesto, pistache, moliterno truffé et roquette	16,00 €
Sériole fumée au romarin, mascarpone raifort et aneth, pickles de concombre, coulis de poivrons rôtis, pomelos	19,00 €
Tatin d'aubergine au chèvre frais, tomates confites, pignons de pin et miel, condiment piment vert et balsamique	16,00 €

Plats

Steak d'espadon snacké, légumes de Provence à la plancha, sauce vierge et olives grecques, coulis de tomates ananas et xérès	26,00 €
Magret de canard du Sud-Ouest, jus de volaille au poivre vert frais thai et kalamansi, purée de carottes au gingembre, chou bok choï juste saisi	26,00 €
Encornets de Bretagne sautés, riz de Camargue safrané au parmesan, petits pois et chorizo, jus de paella et mayonnaise à l'encre de seiche	29,00 € dont supp. + 3,00 €

Fromage

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

Desserts

Madeleine au zeste de citron, compotée de figue et glace fromage	10,00 €
Tartelette sablée aux framboises, namelaka Ivoire, tuile framboise	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 €