

Épiculture

LYON

À partager

Brochette de poulet fermier, sauce curry rouge aux cacahuètes – 4 pièces	14,00 €
Assiette de jambon de Bellota – 100 g	22,00 €

Entrées

Cannelloni de ricotta, citron, ciboulette et pignons de pin, coulis d'épinards, mayonnaise à l'estragon, condiment pimenté, pickles	16,00 €
Œuf fermier parfait, poêlée de champignons à la pancetta, émulsion de cèpes et noisettes grillées	19,00 € <i>dont supp. + 3,00 €</i>
Saumon des Féroé mariné façon gravlax, guacamole de kiwi, pamplemousse, gel de bergamote	16,00 €

Plats

Pavé de lieu jaune d'Atlantique snacké, jus de homard rafraîchi au yuzu, coco de Paimpol et caviar d'artichaut Camus	26,00 €
Cœur de carré de cochon fermier basque grillé, poêlée de girolles et purée de butternut, jus de cochon fumé au thym	26,00 €
Pintade de l'Ain Miéral farcie aux morilles, mousseline de cèpes, jus de poulet au savagnin, gnocchis sautés	29,00 € <i>dont supp. + 3,00 €</i>

Fromage

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

Desserts

Moelleux coulant à la châtaigne d'Ardèche, chantilly et coulis de cassis	10,00 €
Poire Williams pochée à la fève de tonka, crumble aux amandes, glace vanille-poire et sauce chocolat	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 €