EPICURE

112 FBG ST HONORÉ · PARIS

A Epicure, j'ai souhaité rendre hommage aux gestes nobles de ces artisans qui contribuent, avec enthousiasme et émotion, à créer la plus belle des expériences.

Artisans de la Terre et de la Mer qui révèlent les splendeurs de nos régions, artisans culinaires qui viennent, à mes côtés, sublimer ces produits d'exception, artisans de la Vigne qui dévoilent la fascinante diversité de nos terroirs, artisans d'Art et de la tradition qui participent à la beauté de ce lieu, et enfin artisans du service, qui vous accompagnent fidèlement dans ce voyage des sens.

Toutes et tous participent à ce moment singulier de haute gastronomie que nous désirons vous proposer.

Je vous souhaite la bienvenue,

Arnaud Faye

MENU EN 8 SERVICES

TOURTEAU DE BRETAGNE
Sarrasin et salicornes,
Mayonnaise légère au corail.

ASPERGES VERTES DU VAUCLUSE
Agrumes et piment d'Espelette,
Vinaigrette au jaune d'œuf fumé

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES DE NORMANDIE
Gnocchis aux cressons et caviar,
Crémeux de pomme de terre fumée.

SAINT-PIERRE DU FINISTÈRE
Carottes de Touraine et oursins de Galice,
Fumet réduit à la carotte et vin jaune.

PIGEON DE PORNIC
Asperges blanches et morilles,
Jus malté à la vanille.

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOTRE ATELIER

MIEL DE NOS RUCHES
Agrumes et gingembre, Glace au miel et pollen.

CHOCOLAT TRINITARIO
Ganache et piment d'Espelette, Sorbet au cacao.

490 €

MENU EN 6 SERVICES

(Au déjeuner uniquement)

TOURTEAU DE BRETAGNE

Sarrasin et salicornes,
Mayonnaise légère au corail.

ASPERGES VERTES DU VAUCLUSE

Agrumes et piment d'Espelette,
Vinaigrette au jaune d'œuf fumé.

SAINT-PIERRE DU FINISTÈRE

Carottes de Touraine et oursins de Galice,
Fumet réduit à la carotte et vin jaune.

PIGEON DE PORNIC

Asperges blanches et morilles,
Jus malté à la vanille.

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOTRE ATELIER

MIEL DE NOS RUCHES

Agrumes et gingembre, Glace au miel et pollen.

360 €

LES ENTRÉES

ASPERGES VERTES DU VAUCLUSE 110€

Agrumes et piment d'Espelette,
Vinaigrette au jaune d'œuf fumé

HOMARD BLEU DE LA CÔTE D'OPALE 130€

Courge d'Ile-de-France et yuzu,
Vinaigrette à l'huile de tagète.

TOURTEAU DE BRETAGNE 115€

Sarrasin et salicornes,
Mayonnaise légère au corail.

LANGOUSTINE ROYALE DE CASIER 160€

Mandarine et fenouil,
Bouillon crémeux.

LES POISSONS

SOLE DU MORBIHAN 120€

Morilles et riz basmati,
Jus d'arêtes rôties au vin jaune.

SAINT-PIERRE DU FINISTÈRE 110€

Carottes de Touraine et oursins de Galice,
Fumet réduit à la carotte et vin jaune.

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES DE NORMANDIE 110€

Gnocchis aux cressons et caviar,
Crémeux de pomme de terre fumée.

LES VIANDES

AGNEAU DE SISTERON 180€

Clouté de truffe, blette et petits pois du Vaucluse,
Jus truffé.

RIS DE VEAU 160€

Choux fleur au citron de Menton,
Jus de braisage.

PIGEON DE PORNIC 130€

Asperges blanches et morilles,
Jus malté à la vanille

VOLAILLE DE BRESSE (pour 2 personnes) 270€

1er service : Suprême de volaille,
Asperges vertes, champignons de Paris et capucines,
Bisque d'écrevisses et jus de volaille à la cazette de la Nièvre.

2ème service : Boudin de volaille,
Sauce suprême aux écrevisses.

Nos viandes sont d'origine française.

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOTRE ATELIER

39€

LES DESSERTS

MIEL DE NOS RUCHES 49€

Agrumes et gingembre,
Glace au miel et pollen.

VANILLE DE TAHITI 53€

Gavottes et crème légère,
Glace à la vanille torréfiée.

CHOCOLAT TRINITARIO 46€

Ganache et piment d'Espelette,
Sorbet au cacao.

COING DE LA DRÔME 49€

Confit et en sorbet, parfumé au tagète,
Emulsion au yaourt fermier.