

EPICURE

112 F^{BG} ST HONORÉ • PARIS

MENU “VÉGÉTAL” EN 8 SERVICES

COURGES D’ILE-DE-FRANCE

Déclinaison au Yuzu, Vinaigrette à l’huile de tagète.

ASPERGES VERTES DU VAUCLUSE

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

CAROTTES DE TOURAINE

En déclinaison à la verveine, Jus réduit au gingembre.

POMME DE TERRE

*Gnocchi de pomme de terre « ratte » au cresson,
Crèmeux d’Institut de Beauvais fumé.*

ASPERGES BLANCHES

Morilles, Jus malté à la vanille.

FROMAGES FRAIS ET AFFINES 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.

360€

MENU “VÉGÉTAL” EN 6 SERVICES

(Au déjeuner uniquement)

COURGES D’ILE-DE-FRANCE

Déclinaison au Yuzu, Vinaigrette à l’huile de tagète.

ASPERGES VERTES DU VAUCLUSE

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

CAROTTES DE TOURAINE

En déclinaison à la verveine, Jus réduit au gingembre.

ASPERGES BLANCHES

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.

280€

À LA CARTE

COURGES D'ILE-DE-FRANCE 60€

Déclinaison au Yuzu, Vinaigrette à l'huile de tagète.

CAROTTES DE TOURAINE 65€

En déclinaison à la verveine, Jus réduit au gingembre.

POMME DE TERRE 65€

Gnocchis de « ratte » au cresson, Crémeux d'Institut de Beauvais fumé.

ASPERGES VERTES DU VAUCLUSE 110€

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

ASPERGES BLANCHES 80€

Morilles, jus malté à la vanille.

FROMAGES FRAIS ET AFFINES DE NOTRE ATELIER 39€

MIEL DE NOS RUCHES 49€

Agrumes et gingembre, Glace au miel et pollen.

CHOCOLAT TRINITARIO 46€

Ganache et piment d'Espelette, Sorbet au cacao.