

# 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.*

## LANGOUSTINE ROYALE DE CASIER

*Cèpes d'Auvergne et fenouil,  
Bouillon crémeux.*

## NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

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

## TURBOT DU FINISTÈRE

*Carottes de Touraine et verveine,  
Fumet réduit à la carotte et gingembre.*

## PIGEON DE PORNIC

*Maïs des Yvelines et champignons des bois,  
Jus réduit à la cardamome noire.*

## FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOTRE ATELIER

## MIEL DE NOS RUCHES

*Framboises et gingembre, Glace au miel et pollen.*

## CHOCOLAT TRINITARIO

*Ganache et piment d'Espelette, Sorbet au cacao.*

440 €

# MENU EN 6 SERVICES

## TOURTEAU DE BRETAGNE

*Sarrasin et salicornes,  
Mayonnaise légère au corail.*

## LANGOUSTINE ROYALE DE CASIER

*Cèpes d'Auvergne et fenouil,  
Bouillon crémeux.*

## TURBOT DU FINISTÈRE

*Carottes de Touraine et verveine,  
Fumet réduit à la carotte et gingembre.*

## PIGEON DE PORNIC

*Maïs des Yvelines et champignons des bois,  
Jus réduit à la cardamome noire.*

## FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOTRE ATELIER

## MIEL DE NOS RUCHES

*Framboises et gingembre, Glace au miel et pollen.*

340 €

## LES ENTRÉES

CAVIAR OSCIÈTRE DE SOLOGNE 175€

*Artichauts « Camus » et poivrades des Côtes-d'Armor,  
Vinaigrette au lime de Tahiti.*

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 155€

*Cèpes d'Auvergne et fenouil,  
Bouillon crémeux.*

## LES POISSONS

### SOLE DU MORBIHAN

120€

*Poêlée de girolles et livèche,  
Crème de coquillages.*

### TURBOT DU FINISTÈRE

130€

*Carottes de Touraine et verveine,  
Fumet réduit à la carotte et gingembre.*

### NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

110€

*Gnocchis aux cressons et caviar,  
Crèmeux de pomme de terre fumée.*

## LES VIANDES

LAPIN DE BOURGOGNE 90€

*Aubergine de la Vallée de l'Oise et marjolaine,  
Jus fumé et coulis d'herbes.*

MIGNON ET RIS DE VEAU DE LAIT DE CORRÈZE 115€

*Céleri de Nouvelle-Aquitaine et noix fraîches de l'Isère,  
Jus de braisage.*

PIGEON DE PORNIC 110€

*Maïs des Yvelines et champignons des bois,  
Jus réduit à la cardamome noire.*

VOLAILLE DE BRESSE (pour 2 personnes) 270€

*1er service : Suprême de volaille,  
Poireaux, 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.*

# FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOTRE ATELIER

39€

---

## LES DESSERTS

### MIEL DE NOS RUCHES

49€

*Framboises 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 à la tagète,  
Emulsion au yaourt fermier.*