

EPICURE

112 F^{BG} 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.*

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

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

TRUFFE BLANCHE DU PIÉMONT

*Raviole au parmesan de vache rouge et lard gascon,
Velouté de poule Faisane.*

SAINT-PIERRE DU FINISTÈRE

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

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.

490 €

MENU EN 6 SERVICES

TOURTEAU DE BRETAGNE

*Sarrasin et salicornes,
Mayonnaise légère au corail.*

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

*Gnocchis aux cressons et caviar,
Crèmeux 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

*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

TRUFFE BLANCHE DU PIÉMONT 190€

*Raviole au parmesan de vache rouge et lard gascon,
Velouté de poule Faisane.*

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€

*Moelle et persil,
Bouillon d'un pot au feu aux herbes.*

LES POISSONS

SOLE DU MORBIHAN

120€

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

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,
Crèmeux de pomme de terre fumée.*

LES VIANDES

LIÈVRE 105€

*1er service : Râble rôti à l'épine-vinette,
Betterave du val d'Oise à la rose centifolia,
Sauce poivrade.*

*2ème service : Epoule comme une ballotine,
Sauce civet à la betterave.*

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 au tagète,
Emulsion au yaourt fermier.*

NOISETTE DU PIÉMONT 65€

*Soufflé et praliné.
Glace à la truffe blanche d'Alba.*