

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.

CAROTTES DE TOURAINE

En déclinaison à la verveine, Jus réduit au gingembre.

POMME DE TERRE

Gnocchis de « ratte » au cresson, Crèmeux d’Institut de Beauvais fumé.

MAÏS DES YVELINES

Polenta et champignons des bois, Jus à la cardamome noire.

BETTERAVE DU VAL D’OISE

À la rose centifolia,

Sauce poivrade

FROMAGES FRAIS ET AFFINES 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.

340€

MENU “VÉGÉTAL” EN 6 SERVICES

COURGES D’ILE-DE-FRANCE

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

CAROTTES DE TOURAINE

En déclinaison à la verveine, Jus réduit au gingembre.

POMME DE TERRE

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

MAÏS DES YVELINES

Polenta et champignons des bois, Jus à la cardamome noire.

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOTRE ATELIER

MIEL DE NOS RUCHES

Framboises 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.

MAÏS DES YVELINES 68€

Polenta et champignons des bois, Jus à la cardamome noire.

BETTERAVE DU VAL D'OISE 60€

À la rose centifolia, Sauce poivrade

FROMAGES FRAIS ET AFFINES DE NOTRE ATELIER 39€

MIEL DE NOS RUCHES 49€

Framboises et gingembre, Glace au miel et pollen.

CHOCOLAT TRINITARIO 46€

Ganache et piment d'Espelette, Sorbet au cacao.