

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.

TRUFFE MÉLANOSPORUM

Risotto de céleri “Monarch” et livèche, Infusion de riz “Carnaroli”.

CHOUX

De Pontoise et de Bruxelles

Etuvé de petits pois à la truffe.

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

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.

CHOUX

*De Pontoise et de Bruxelles
Etuvé de petits pois à la truffe.*

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.

MAÏS DES YVELINES 68€

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

CHOUX 60€

De Pontoise et de Bruxelles

Etuvé de petits pois à la truffe.

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.