

# EPICURE

112 F<sup>BG</sup> ST HONORÉ • PARIS

# MENU “VÉGÉTAL” EN 8 SERVICES

## ARTICHAUTS

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

## 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 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.*

ARTICHAUTS 71€

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

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.*

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.*