

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.*

TRUFFE MELANOSPORUM

*Risotto de céleri Monarch et branche,
Infusion de riz Carnaroli.*

SAINT-PIERRE DU FINISTÈRE

*Caviar, celtuce et concombre à la livèche,
Jus crémeux aux coques.*

ROUGET DE MEDITERRANEE

*Artichaut violet rôti
Soupe de poisson et velours au basilic.*

PIGEON DE PORNIC

*Girolles et cerises,
Jus à la diable.*

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOTRE ATELIER

FRAISE

Cristalline de shiso acidulé, Sorbet fraise.

CHOCOLAT TRINITARIO

Ganache et piment d'Espelette, Sorbet au cacao.

490 €

MENU EN 6 SERVICES

(Au déjeuner uniquement)

TOURTEAU DE BRETAGNE

*Sarrasin et salicornes,
Mayonnaise légère au corail.*

TRUFFE MELANOSPORUM

*Risotto de céleri Monarch et branche,
Infusion de riz Carnaroli.*

ROUGET DE MEDITERRANEE

*Artichaut violet rôti
Soupe de poisson et velours au basilic.*

PIGEON DE PORNIC

*Girolles et cerises,
Jus à la diable.*

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOTRE ATELIER

FRAISE

Cristalline de shiso acidulé, Sorbet fraise.

360 €

LES ENTRÉES

TRUFFE MELANOSPORUM

120€

*Risotto de céleri Monarch et branche,
Infusion de riz Carnaroli*

HOMARD BLEU DE LA CÔTE D'OPALE

130€

*Betterave de Touraine,
Vinaigrette à l'huile de tagète.*

TOURTEAU DE BRETAGNE

115€

*Sarrasin et salicornes,
Mayonnaise légère au corail.*

LANGOUSTINE ROYALE DE CASIER

160€

*Ravioles et herbes fraîches,
Consommé au Thé Hong Yu.*

LES POISSONS

SOLE DU MORBIHAN

130€

*Cresson et girolles au vin jaune,
Jus des arêtes grillées.*

SAINT-PIERRE DU FINISTÈRE

130€

*Caviar, celtuce et concombre à la livèche,
Jus crémeux aux coques.*

ROUGET DE MEDITERRANEE

105€

*Artichaut violet rôti,
Soupe de poisson et velours au basilic.*

LES VIANDES

AGNEAU DE LAIT	105€
<i>Aubergine de la vallée de l'Oise et marjolaine, Jus fumé et coulis d'herbes.</i>	
RIS DE VEAU	160€
<i>Choux fleur au citron de Menton, Jus de braisage.</i>	
PIGEON DE PORNIC	120€
<i>Girolles et cerises, Jus à la diable.</i>	
VOLAILLE DE BRESSE (pour 2 personnes)	270€
<i>1er service : Suprême de volaille, Poireaux, champignons boutons et capucines. Bisque d'écrevisses et jus de volaille à la cazette de la Nièvre.</i>	
<i>2ème service : Boudin de volaille, Sauce suprême aux écrevisses.</i>	

Nos viandes sont d'origine française.

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOTRE ATELIER

39€

LES DESSERTS

FRAISE 49€

*Cristalline de shiso acidulé,
Sorbet fraise.*

VANILLE POMPONA DU PÉROU 53€

*Gavottes et crème légère,
Glace à la vanille torréfiée.*

CHOCOLAT TRINITARIO 46€

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

RHUBARBE 49€

*Confite, écrin de sureau,
Sorbet rhubarbe valentine.*