

EPICURE

112 F^{BG} ST HONORÉ • PARIS

MENU “VÉGÉTAL” EN 8 SERVICES

BETTERAVE DE TOURAINE

En déclinaison au vinaigre de pinot noir, Vinaigrette à l’huile de tagète.

TRUFFE MELANOSPORUM

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

CAROTTES DE TOURAINE

En déclinaison à la verveine, Jus réduit au gingembre.

ARTICHAUT VIOLET

Rôti en purée, Velours de basilic.

GIROLLES ET ÉPEAUTRE

Cerises à l’estragon, Jus Montmorency.

FROMAGES FRAIS ET AFFINES DE NOTRE ATELIER

FRAISE

Cristalline de shiso acidulé, Sorbet fraise.

CHOCOLAT TRINITARIO

Ganache et piment d’Espelette, Sorbet au cacao.

360€

MENU “VÉGÉTAL” EN 6 SERVICES

(Au déjeuner uniquement)

BETTERAVE DE TOURAINE

En déclinaison au vinaigre de pinot noir, Vinaigrette à l’huile de tagète.

TRUFFE MELANOSPORUM

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

CAROTTES DE TOURAINE

En déclinaison à la verveine, Jus réduit au gingembre.

GIROLLES ET ÉPEAUTRE

Cerises à l’estragon, Jus Montmorency.

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOTRE ATELIER

FRAISE

Cristalline de shiso acidulé, Sorbet fraise.

280€

À LA CARTE

BETTERAVE DE TOURAINE 65€

En déclinaison au vinaigre de pinot noir, Vinaigrette à l'huile de tagète.

CAROTTES DE TOURAINE 65€

En déclinaison à la verveine, Jus réduit au gingembre.

ARTICHAUT VIOLET 70€

Rôti en purée, Velours de basilic.

TRUFFE MELANOSPORUM 120€

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

GIROLLES ET ÉPEAUTRE 80€

Cerises à l'estragon, Jus Montmorency.

FROMAGES FRAIS ET AFFINES DE NOTRE ATELIER 39€

FRAISE 49€

Cristalline de shiso acidulé, Sorbet fraise.

CHOCOLAT TRINITARIO 46€

Ganache et piment d'Espelette, Sorbet au cacao.