



L'ÉPICURIEN

1 avenue Montaigne, 75008 Paris

MENU AUTOMNE-HIVER 2019

MENU PLAISIRS DE TABLE

TROIS METS SÉLECTIONNÉS PAR LE CHEF, FROMAGES ET DESSERTS EUR 230

SÉLECTION DE VINS AU VERRE PAR NOTRE SOMMELIER, EN ACCORD
AVEC VOTRE MENU EUR 140

A LA CARTE

DAURADE ROYALE EUR 75

marinée, romaine et jeunes poireaux grillés, pistou de livèche

LANGOUSTINES DE SUMMER ISLE EUR 75

en savoureux bouillon ginger / lime

LE MEILLEUR DE NOS MARAÎCHERS EUR 60

en tofu herbacé

SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN EUR 85

snackées, crème de celtuce et tartufi di Alba

FEUILLES À FEUILLES DE FOIE GRAS DE CANARD EUR 65

et champignons de Carrières-sur Seine, délicate gelée de dashi

MIJOTÉ DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE, EUR 60

Courge de Nice, kabocha et potimarron

BAR DE LIGNE EUR 95

cuit à blanc, chou-fleur cuisiné au lait ribot et curry, marinère de coquillages

SOLE DE PETIT BATEAU EUR 90

dorée, Belle de Fontenay crousti/fondantes et pousses maritimes, condiment poivre de mer

HOMARD DE NOS CÔTES EUR 120

nourri de vanille, potirons et châtaignes en cocotte lutée

LAPIN DE CLAPIER EUR 80

en trois cuissons, gnocchi fumés et girolles, jus saupiquet

RIS DE VEAU DORÉ, EUR 85

carottes de la Famille Riant en gremolata, vrai jus

POITRINE DE CANARD COLVERT EUR 80

rôtie, betterave au foin et olives noires taggiasche, sauce d'un bortsch

POULETTE DE BRESSE D'ALEXANDRE MAZUIR EUR 115

sauce Albufera, tartufi di Alba (pour 2 personnes)