

DECOUVERTE • 180

SAINT-JACQUES

Escalopines en infusion de feuilles de figuier et cèpes

FOIE GRAS DE CANARD

*Confit au torchon, sorbet tiède de coing
Tuile de sucre au poivre de Sichuan*

SAINT-PIERRE

*Aiguillette nacrée parfumée au macis
Condiment de clémentine
Poireaux Saint-Victor à l'émulsion de lait Ribot*

GRANDE RÔTISSERIE D'HÉRITAGE

CHOCOLAT

Soufflé extraordinaire, glacé, onctueux

Prix nets en euros.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

TRUFFE, CAVIAR ET HOMARD • 280

ŒUF DE POULE

Œuf coque en mousseline de topinambours mouillettes

LANGOUSTINES DU GUILVINEC

*Tropézienne anisée au caviar Golden
Bouillon d'or gélifié*

HOMARD BLEU DES ÎLES CHAUSEY

*Rôti dans sa carapace au beurre de crustacés
Potimarron cuit dans un jus de diable
Châtaignes fraîches*

VOLAILE DE BRESSE

*Contisée au beurre de noix
Salsifis braisés à la truffe blanche*

MONT-BLANC

*Tarte glacée aux marrons
Myrtille et crème chantilly en coque meringuée*

CHOCO-LAIT

*Biscuit dacquois, mousse lactée grand cru
« Cazette » et cédrat confit*

Le restaurant Apicius et ses fournisseurs s'engagent et garantissent

l'origine européenne de toutes leurs viandes.

DISCOVERY • 180

SCALLOPS

Thinly-sliced in infusion of fig leaves and cepe mushrooms

DUCK FOIE GRAS

Preserved in a cloth, quince warm sherbet

Sichuan pepper lace biscuit

Barbecued, apple-quince natural broth

JOHN-DORY

Thinly-sliced mace flavored, clementine seasoning

Saint-Victor leeks with buttermilk emulsion

GRANDE RÔTISSERIE D'HÉRITAGE

CHOCOLAT

Unctuous iced soufflé extraordinaire

TRUFFLE, CAVIAR AND HOMARD • 280

HEN EGG

Rack cooked in a salt crust flavoured with lovage

GUILVINEC DUBLIN BAY PRAWN

Aniseed-flavoured Tropeziennne with Golden caviar

Gelled golden broth

BLUE CHAUSEY ISLANDS LOBSTER

Roasted in its shell with shellfish butter

Small pumpkin cooked in a devil's gravy, fresh chestnuts

BRESSE POULTRY

Walnut butter under its skin

Thin cake of shredded potatoes

With raw and cooked cepe mushrooms

MONT-BLANC

Frosted tart chestnuts

Blueberry and Chantilly cream in a shell of meringue

CHOCO-MILK

Dacquois biscuit, milk chocolate mousse

« Cazette » and candied citron

*Net prices in euros.
Information about allergens is available on demand.*

*The Apicius restaurant and its suppliers commit and guarantee
the European origin of all their meat.*