

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

4 SERVICES. 180

CUEILLETTE ESTIVALE

*Légumes, fruits et pousses à l'eau de concombre acidulée
Sorbet green zebra et sabayon à la coriandre*

PÊCHE CÔTIÈRE

*Mousseline de carottes à l'orange
Légumes et safran soufflé*

PINTADE

Rhubarbe confite à l'angélique officinale

FRAMBOISES

*Gavotte au miel de printemps
Pistaches caramélisées
Crème glacée pralin*

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

6 SERVICES. 220

THON BLANC

*Ceviche au pamplemousse rose, gomasio croquant
Sésame noir et pignons*

ARTICHAUT CROUSTILLANT

*Lait de parmesan
Réduction d'une barigoule*

HOMARD BLEU

*Bisque onctueuse anisée
Salmigondis de pinces et corail*

PÊCHE CÔTIÈRE

*Mousseline de carottes à l'orange sanguine
Légumes et sabayon safrané*

PINTADE

*Girolles au pralin de noisettes
Jus réduit au vin d'Arbois*

CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao*

Prix nets en euros et service compris.
Des informations sur les allergènes sont disponibles sur demande.

Le restaurant Apicius et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes