

## 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