

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2024

Servi pour l'ensemble de la table

7 SERVICES. 490 €

COQUILLES SAINT JACQUES

*Damier au caviar Golden
Huile de lime et citron caviar*

TRUFFE NOIRE

*Sabayon soufflé au lait de topinambour
Brioche gourmande à la fleur de sel*

LANGOUSTINE

*Bisque onctueuse anisée
Salmigondis de cèpes et châtaignes*

TURBOT

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

VOLAILE DE CHEZ TAUZIN

*Ravioles d'oignons doux à la flamme
Truffe blanche d'Alba*

COMTÉ MILLÉSIMÉ 36 MOIS

Dentelles de truffes noires

CHOCOLAT

*Tarte friande et ganache tiède
Jubilé de fruits noirs et sorbet myrtilles et mûres*

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