

MENU SAINT VALENTIN 2026

*Servi pour l'ensemble de la table*

**6 SERVICES. 390 €**

**COQUILLES SAINT JACQUES**

*Damier au caviar Golden*

*Huile de lime et citron caviar*

---

**HOMARD BLEU**

*Raviole crémeuse glacée au jus de crustacés*

*Chutney exotique acidulée*

---

Samedi 14 Février 2026

**TURBOT**

*Pommes de terre au beurre fumé*

*Salicornes à l'oseille et basilic*

---

**VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN**

*Chanterelles au Savagnin*

*Praliné de noisettes*

---

**CHARTREUSE**

*Sorbet aux herbes fraîches*

---

**CHOCOLAT**

*Tarte friandise 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