

MENU

EN 3 SERVICES • 95

CHAMPIGNONS

*Girolle, chanterelles, cèpes et lactaires au beurre de badiane
Huile émeraude à l'ail nouveau*

Ou

TOMATES DE PLEIN CHAMPS

*Arlequin au miel du Domaine de Murtoì
Burrata crémeuse*

CABILLAUD

*Marinière de coquillages, salicornes
Pommes de terre nouvelles*

Ou

COCHON NOIR DE BIGORRE

*Grillé au barbecue, sésame et pak choï
Mousseline de pommes de terre*

Ou

PIGEON DE LA GUERCHE

*Suprêmes au sel de lavande
Foie gras du père Jules poêlé aux baies de cassis*

PAVLOVA

*Crème légère à la verveine
Framboises fraîches et quetsches*

MENU

EN 5 SERVICES • 180

TOMATES DE PLEIN CHAMPS

*Fine tarte en pétales confits
Velouté onctueux relevé à la verveine*

BONITE DE LIGNE

*Juste saisie, roquette poivrée
Artichauts façon « Riviera »*

SAINT-PIERRE

*Étuvée printanière à l'huile de basilic
Extraction de livèche*

VEAU DE LAIT

*Mignon au poivre noir
Ravioles d'aubergines à la flamme et parmesan*

CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire
Glace à la vanille de Tahiti
Chantilly juste fouettée*

Le restaurant Apicius et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.
Prix nets en euros
Des informations sur les allergènes sont disponibles sur demande.