

l'Apertē
Annel Bedouet

MENU VEGGIE WEEK

134 CHF

Apéritif



Betterave hibiscus, émulsion betterave au vinaigre
xérés



Radis nantais en tartare, pickles en émulsion



Petit pois, oignons des Cévennes, verveine fraîche



Fleur de courgette Rondini, mayonnaise lactée à l'ail,
jalapeños fermentés



Cappelletti a fiore, chanterelles d'été, jus de carotte
carvi



Sorbet persil plat aux agrumes, aspérule, noix de
macadamia



Blanc Manger aux pêches rôties, lait glacé provençal,
eau de Benoîte urbaine

**VEGGIE
WEEK**

l'Apartē
Annel Bedouet

VEGGIE WEEK MENU

134 CHF

Appetizer

✦
Beet and hibiscus, beet emulsion with sherry vinegar

✦
Nantes radish tartare, pickle emulsion

✦
Green peas, Cévennes onions, fresh verbena

✦
Rondini zucchini blossoms, creamy garlic mayonnaise,
fermented jalapeños

✦
Cappelletti a fiore, summer chanterelles, carrot and
caraway juice

✦
Flat-leaf parsley sorbet with citrus, woodruff,
macadamia nuts

✦
Blanc Manger with roasted peaches, provençal frozen
milk, Benoîte urbaine water

VEGGIE
WEEK