

L'Abeille orne le palais du prince Roland Bonaparte depuis plus d'un siècle.  
L'emblème impérial prête aujourd'hui son nom au restaurant gastronomique du Shangri-La Hotel, Paris.  
Christophe Moret et l'ensemble de l'équipe vous souhaitent un agréable dîner.

## PRINTEMPS 2015 / ASPERGES / MORILLES

Premières asperges vertes de Piolenc, sablé olive noire/citron, sauce maltaise 65€

Barbue de petit bateau étuvée aux asperges vertes et morilles 80€

Volaille de Bresse en fricassée, asperges vertes et morilles brunes au Château-Chalon 90€

## PLAISIRS DE TABLE

### ENTRÉES

Oursin et caviar en délicate royale 85€

Langoustines de casier en savoureux bouillon ginger/lime 70€

Foie gras de canard poché / snacké, consommé au thé Lapsang Souchong 65€

Grenouilles dorées et morilles blondes et brunes 68€

Maquereaux et coquillages en fine gelée fumée/iodée 60€

Viandes élevées et abattues en France  
Tous nos plats sont « Faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts  
Prix nets en Euros, taxes & service compris  
Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques



## POISSONS ET CRUSTACÉS

Bar de ligne cuit à blanc, condiment marin 85€

Filet de Saint-Pierre snacké, chou pointu agrumes/poivres 70€

Homard de nos côtes rôti et primeurs au sautoir, sucs savoureux 110€

## VIANDES

Pigeonneau de Racan rôti au foin, petits pois à la française, sauce salmis 75€

Lapin, artichauts et fevettes cuisinés en cocotte, sauce saupiquet 65€

Ris de veau doré, asperges blanches caramélisées, jus réglissé 80€

Épaule d'agneau de lait confite / laquée, petit épeautre au parfum de coco 80€

## MENU PRINTEMPS 2015 - 230€

Quatre mets en demi, fromages et desserts

## MENU PLAISIRS DE TABLE - 195€

Quatre mets en demi, fromages et desserts

Sélection de vins au verre en accord avec votre menu 125€

