

GIROLLES • 55

*Salade tiède de girolles et courgettes aux amandes fraîches
Tome de brebis du Domaine de Murtoli*

FOIE GRAS DE CANARD • 60

*Cristallines de rhubarbe confites à l'hydromel
Cerises noires aux épices Apicius*

ECREVISSES • 85

*Concassé cru de tomates anciennes relevées d'harissa
Gaspacho végétal de basilic et citron vert*

ŒUF PARFAIT • 90

*Seiches en carbonara d'oignon doux, appétit de truffe noire
Œuf Coque émulsionné à la cardamine*

LANGOUSTINES SAUVAGES • 95

*Rafraîchies au caviar Golden
Tropézienne anisée en chaud froid*

SAINT-PIERRE • 75

*Caponata Sicilienne à l'huile de Lime
Jus de piperade à la marjolaine*

HOMARD BLEU DES ÎLES CHAUSEY • 95

*Haricots verts et pêche de jardin aux amandes fraîches
Émulsion au vin jaune d'Arbois*

TURBOT SAUVAGE • 85

*Darne rôtie à la feuille de figuier
Jeunes coquillages à l'extraction d'oseille*

SOLE DE PETIT BATEAU • 80

*Meunière sur l'arête
Girolles juste saisies*

AGNEAU DE LOZÈRE • 80

*Cannelloni d'aubergine à la ricotta et aux olives Taggiasche
Caviar fumé au cumin*

PIGEON DE BRESSE • 80

*Mousseline de betteraves crapaudines à l'amarante fraîche
Jus réduit au thym citron*

RIS DE VEAU DE LAIT • 85

*Piccata, condiments d'une sauce diable
Zéphyr d'estragon*

TRUFFE NOIRE • 180

*Feuilleté de truffe noire au foie gras « Hommage à Bernard Pacaud »
Salade de jeunes pousses*

GRANDE RÔTISSERIE D'HÉRITAGE • 90

Nos viandes à partager vous seront proposées par nos maîtres d'hôtel

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE LA MAISON ALLEOSSE • 30

CHOCOLAT • 30

Soufflé extraordinaire, glacé, onctueux

FRAISES GARIGUETTE • 30

Tarte au sablé diamant, fraîcheur de rhubarbe au sauternes

CLAFOUTIS • 30

Burlats rôties au four, infusion d'amandes glacées

CHOCO-LAIT • 30

Biscuit dacquois, minestrone de banane au citron vert

VACHERIN ENIGMA • 32

Copeaux meringués et sorbet à la noix de coco, fraises des bois

*prix nets en euro.
les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple
demande.*

*le restaurant apicius et ses fournisseurs, s'engagent
et garantissent l'origine européenne de toutes leurs
viandes.*