

# MENUS

MENU DEJEUNER • EN 3 SERVICES • 95 €

• EN 4 SERVICES • 125 €

DU LUNDI AU VENDREDI • AU DEJEUNER

MENU DECOUVERTE • EN 4 SERVICES • 180 €

MENU DEGUSTATION • EN 7 SERVICES • 280 €

DU LUNDI AU SAMEDI • AU DEJEUNER ET AU DINER

# APICIUS

RÉVEILLON FESTIF  
MARDI 31 DÉCEMBRE 2019

MENU • 650  
MENU EN ACCORD METS & VINS • 1050

## COUPE DE CHAMPAGNE

DOM PÉRIGNON P2 2002

## AMUSE-BOUCHE

### OEUF

*Blanc manger au topinambour, truffe noire*

CHABLIS GRAND CRU VADESIR 2014  
DOMAINE LOUIS MICHEL

### NOIX DE SAINT-JACQUES

*Pomme de pin en cressonnette  
Caviar golden*

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2014  
DOMAINE POISOT

### CHARLOTTE

*Spaghetti de pomme de terre façon carbonara à la truffe noire*

CHÂTEAU LAVILLE HAUT-BRION 2000

### HOMARD BLEU DES ÎLES CHAUSEY

*Purée Saint-Germain, sauce miroir*

CRIÔTS-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2015  
DOMAINE FONTAINE GAGNARD

### VOLAILLE DE BRESSE

*Aiguillette contisée au beurre d'herbes fraîches  
Salsifis braisés au jus de persil*

MAZOYÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2012  
DOMAINE TAUPENOT-MERME

### BRILLAT-SAVARIN TRUFFÉ

HERMITAGE ROUGE 2012 JEAN-LOUIS CHAVE

### WILLIAMS

*Poire façon Melba*

DÉCOCTION À LA POIRE WILLIAMS

### CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire*

CHÂTEAU CLIMENS 1985 1<sup>ER</sup> CRU A.O.C BARSAC

# APICIUS

NEW YEAR'S EVE MENU  
DECEMBER, TUESDAY 31<sup>ST</sup> 2019

MENU • 650  
MENU WITH WINE PAIRING • 1050

---

## CHAMPAGNE TOAST

DOM PÉRIGNON P2 2002

## AMUSE-BOUCHE

### EGG

*« Blanc manger » with Jerusalem artichoke, black truffle*

CHABLIS GRAND CRU VAUDESIR 2014  
DOMAINE LOUIS MICHEL

### SCALLOPS

*Pine cone style with watercress  
Golden caviar*

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2014  
DOMAINE POISOT

### CHARLOTTE

*Carbonara style potatoes' spaghetti with black truffle*

CHÂTEAU LAVILLE HAUT-BRION 2000

### CHAUSEY ISLAND BLUE LOBSTER

*Saint-Germain split peas purée, mirror sauce*

CRIÔTS-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2015  
DOMAINE FONTAINE GAGNARD

### BRESSE POULTRY

*Thinly sliced breast with fresh herbs butter  
Salsify braised with parsley juice*

MAZOYÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2012  
DOMAINE TAUPENOT-MERME

### BLACK TRUFFLED BRILLAT-SAVARIN CHEESE

HERMITAGE ROUGE 2012 JEAN-LOUIS CHAVE

### WILLIAMS

*Melba style*

WILLIAMS PEAR DECOCTION

### CHOCOLATE

*Extraordinary soufflé*

CHÂTEAU CLIMENS 1985 1<sup>ER</sup> CRU A.O.C BARSAC