

MENU • 180

Tomates de plein champs

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

Thon blanc de ligne

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

Pêche côtière

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

Veau de lait

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

Chocolat

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

Ou

Pêche Melba

Pochée dans un sirop au romarin grillé

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.