

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

4 SERVICES. 180

THON DE LIGNE

*Marinade d'été aux oignons nouveaux
Févettes et cassis au basilic*

PÊCHE CÔTIÈRE

*Confit à l'huile d'olive citronnée, salmigondis « Riviera »
Beurre de tomates jaunes*

VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN

Fondue d'aubergine à la flamme et giroldes

FRAISES ANAIS

*Mascarpone soufflée à la vanille Bourbon
Meringue craquante et crème glacée*

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

6 SERVICES. 220

THON DE LIGNE

*Marinade d'été aux oignons nouveaux
Févettes et cassis au basilic*

ARTICHAUT

*Croustillant au basilic et caviar Golden
Barigoule acidulée*

HOMARD BLEU

*Bisque onctueuse anisée
Salmigondis de pinces et corail*

PÊCHE CÔTIÈRE

*Confit à l'huile d'olive citronnée, condiment « Riviera »
Beurre de tomates jaunes*

VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN

Fondue d'aubergine à la flamme et giroldes

FRAISES ANAIS

*Mascarpone soufflée à la vanille Bourbon
Meringue craquante et crème glacée*

Prix nets en euros et service compris.
Des informations sur les allergènes sont disponibles sur demande.

Le restaurant Apicius et ses fournisseurs s'engagent et
garantissent l'origine française de toutes leurs viandes

MENU DEJEUNER

Servi pour l'ensemble de la table

3 SERVICES. 95

ŒUF PARFAIT

*Tartelette croustillante aux champignons
Lait de parmesan*

Ou

SÉRIOLE

*Ceviche relevé au citron vert et pamplemousse
Gomasio croquant aux pousses de coriandre*

PÊCHE CÔTIÈRE

*Cocos de Paimpol cuisinés à la tomate
Beurre blanc vivifié au soja*

Ou

AGNEAU PAYS D'OC

*Confit aux épices douces
Caponata traditionnelle*

ABRICOT

*Macaron
Abricots pochés au basilic
Crème glacée à l'Amaretto*

Prix nets en euros et service compris.
Des informations sur les allergènes sont disponibles sur demande.

Le restaurant Apicius et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes