

CARTE

CELERI ET TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM. 95

Risotto crémeux aux perles du Japon
Châtaignes moelleuses

COQUILLES SAINT JACQUES. 75

Transparence à l'huile de feuilles de citronnier
Citron caviar et pousses aromatiques

POIRES. 65

Tarte fine feuilletée, pousses d'hiver aux noix fraîches
Gourmandise à la Fourme d'Ambert soufflée au poivre noir

FOIE GRAS DE CANARD. 80

Escalopine grillée à l'anguille fumée
Endivettes et mousseline d'herbes

TOURTEAU. 105

Chair nacrée au caviar Golden
Crémeux de tête et gaufre au blé noir

PÊCHE CÔTIÈRE. 85

Confite aux algues, pommes de terre fumées,
Lait d'oseille au basilic

HOMARD BLEU. 105

A la flamme, velours de châtaignes au jus de crustacés
Panaïs et truffes noires

ENCORNETS. 80

Grillés à la marjolaine, patates douces croustillantes
Bouillabaisse infusée au basilic et safran

SAINT-JACQUES • 110

Noix contisée aux gros Paris
Émulsion de beurre noisette, cresson
Caviar Golden

Prix nets en euros et service compris - Boissons non comprises
Des informations sur les allergènes sont disponibles sur demande

RIS DE VEAU. 90

Doré aux quatre épices
Chanterelles et sabayon coraillé relevé au whisky

CÔTE DE VEAU À PARTAGER. 185

Fricassée de champignons
Mousseline de pommes de terre à la truffe noire

CANARD DE CHALLANS. 85

Rôti à l'échalote
Tarte fine aux pommes « Reine des Reinettes" et farce à gratin

CHEVREUIL. 90

Noisettes dorées aux épices Apicius
Datte fourrée au citron confit
Sauce poivrade

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS. 35

PARIS-BREST. 30

Praliné de noisettes et amandes caramélisées
Sorbet fruit de la passion

POIRE WILLIAMS. 30

Caramel aux baies de cannelier
Amandes sablées et sorbet poire

CHOCOLAT. 30

Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao

MARRONS. 30

Omelette Norvégienne flambée au vieux rhum
Chocolat caramel relevé au raifort frais

POMMES. 30

Rôties au cidre
Gavotte croustillante et crème glacée à la confiture de lait

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

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

4 SERVICES. 180

COQUILLES SAINT JACQUES

Transparence à l'huile de lime
Citron caviar

PÊCHE CÔTIÈRE

Mousseline de carottes à l'orange
Épinards au beurre noisette et safran

VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN

Fondue de céleri et chanterelles au pralin de noisettes

POIRE WILLIAMS

Caramel aux baies de cannelier
Amandes sablées et sorbet poire

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

6 SERVICES. 220

COQUILLES SAINT JACQUES

Transparence à l'huile de lime
Citron caviar

CÉLERI-RAVE

Risotto crémeux au caviar Golden
Châtaignes moelleuses

HOMARD BLEU

Bisque onctueuse anisée

PÊCHE CÔTIÈRE

Mousseline de carottes à l'orange
Épinards au beurre noisette et safran

VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN

Fondue de céleri et chanterelles au pralin de noisettes

CHOCOLAT

Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao