

CARTE ET MENUS

Prix nets en euros et service compris - Boissons non comprises
Le restaurant Apicius et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.
Des informations sur les allergènes sont disponibles sur demande
Tous les menus sont servis pour l'ensemble de la table



CARTE

Disponible du mardi au vendredi, au déjeuner et au dîner

PÂTÉ EN CROUTE. 22

ANCHOIS DE SANTOÑA. 18

Pissaladière au basilic

PATA NEGRA JOSELITO. 45

Pan con tomate

ŒUF BIO. 85

Grains d'Oscietre de la maison Antonius

Crème aigrette

PETITS POIS ET FÉVETTES. 50

Fricassée printanière vivifiée aux fraises

Neige de feta, basilic frais

RISOTTO PRINTANIER. 55

Céleri-rave

Perles du Japon au parmesan

COQUILLES SAINT JACQUES. 58

Transparence à l'huile de lime

Citron caviar

ASPERGES VERTES. 60

Demoiselles à la livèche

Sabayon au vieux Comté et sarrasin soufflé

THON ROUGE. 65

Ventrèche en tempura, copeaux d'asperges crues

Tartare de thon acidulé aux graines de moutarde

TOURTEAU. 80

Chair nacrée au beurre de poivre noir

Crémeux de carapaces et morilles gonflées

SALADE DE HOMARD BLEU. 75

Transparence à l'huile de feuilles de citronnier

Mesclun

CAVIAR OSCIETRE. 150-625

30 ou 125 grammes

Crème d'Isigny et brioche toastée

CABILLAUD. 55

Fine brandade

Jus perlé

ENCORNETS. 68

Grillés à la marjolaine, patates douces croustillantes

Bouillabaisse infusée au basilic et safran

BAR. 70

Mousseline de carottes à l'orange

Épinards au beurre noisette

LANGOUSTINES. 78

Rôties au beurre de gingembre

Petits pois à l'oignon doux et curry de Madras

HOMARD BLEU. 120

Navarin de homard aux pommes de terre nouvelle

Hommage à Bernard Pacaud

SOLE À PARTAGER. 170

Meunière au beurre de sarrasin

RIS DE VEAU. 70

Doré aux quatre épices

Asperges blanches et sabayon relevé au whisky

PIGEON. 68

Rôti à l'ail des ours

Ravioles crémeuses au lard de Colonnata

AGNEAU DE LAIT. 75

T-Bone grillé

Asperges vertes et pesto d'ail des ours

VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN. 80

Fondue de céleri et morilles

Pralin de noisettes

PARMENTIER DE CANARD. 55

CÔTE DE VEAU À PARTAGER. 170

Mousseline de pommes de terre

BŒUF DE LA FERME DES BELLES ROBES

À PARTAGER. 170

Mousseline de pommes de terre

MENU DÉJEUNER 3 SERVICES 95

Disponible du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement

ASPERGES BLANCHES

Ouf mollet à l'oseille
Oignons croustillants et sabayon au comté
Ou

THON ROUGE

Tartare en gelée de pomme verte
Tempura de shiso pourpre

LIEU JAUNE

Morilles au vin d'Arbois
Premiers petits pois à l'ail des ours
Ou

AGNEAU DU PAYS D'OC

T-Bone grillé
Asperges vertes et pesto d'ail des ours

POMMES

Tatin au romarin
Fine gavotte croustillante

MENU 4 SERVICES 180

Disponible du lundi au samedi, au déjeuner et au dîner

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 cannellier
Amandes sablées et sorbet poire

MENU 6 SERVICES 220

Disponible du lundi au samedi, au déjeuner et au dîner

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