

PÂTÉ EN CROUTE. 22

AUBERGINE À LA FLAMME. 18
Caviar relevé au curry de Madras et figue fraîche

PATA NEGRA JOSELITO. 45
Pains à la tomate

ŒUF BIO. 85
Grains Oscietre de la maison Astara
Crème aigrette

OIGNONS NOUVEAUX. 40
Gratin au vieux parmesan
Anchois et olives comme une pissaladière

TOMATES. 60
Collection Arlequin à l'eau de concombre givrée
Melon, pastèque et graines de moutarde

ARTICHAUT. 60
Croustillant au basilic et parmesan
Barigoule acidulée, pesto de roquette et girolles

SÉRIOLE. 65
À cru
Marinade vivifiée à la feuille de citronnier

HOMARD BLEU. 75
Mesclun au miel d'été
Corail et romarin

AUBERGINE. 50
Ravioles glacées au beurre de thym
Crème fumée aux herbes potagères et parmesan

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

CABILLAUD. 55
Fine brandade
Jus perlé

PÊCHE CÔTIÈRE. 70
« Riviera »
Olives noires et lait de tomates jaunes

GAMBAS. 78
Crème de têtes flambées au Cognac
Darphin croustillant

HOMARD BLEU. 120
Navarin de homard aux pommes de terre nouvelles
Hommage à Bernard Pacaud

RIS DE VEAU. 70
Doré aux quatre épices
Courgettes, girolles et sabayon relevé au whisky

PIGEON. 68
Rôti à l'arroche rouge
Pesto pourpre, tomate et cassis

VOLAILLE. 80
Fondue de céleri et girolles
Pralin de noisettes

AGNEAU. 75
Fin parmentier
Mesclun du jardin

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

BŒUF SALERS À PARTAGER. 180

Côte épaisse aux girolles

CÔTE DE VEAU À PARTAGER. 170

Mousseline de pommes de terre

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

4 SERVICES. 180

SÉRIOLE

Grillée en marinade acidulée
Fèves et cassis, sorbet Green Zebra

PÊCHE CÔTIÈRE

« Riviera »
Olive noire et lait de tomates jaunes

VOLAILLE

Girolles
Raviole d'oignons doux

FRAISES GARIGUETTES

Infusion à la fleur d'hibiscus
Crème glacée à la vanille Bourbon

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

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

6 SERVICES. 220

SÉRIOLE

Grillée en marinade acidulée
Fèves et cassis, sorbet Green Zebra

ARTICHAUT

Croustillant au basilic et parmesan
Pesto de roquette et Caviar

HOMARD BLEU

Bisque onctueuse anisée

PÊCHE CÔTIÈRE

« Riviera »
Olive noire et lait de tomates jaunes

VOLAILLE

Girolles
Raviole d'oignons doux

CHOCOLAT

Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao

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

