

PÂTÉ EN CROUTE. 22

PATA NEGRA JOSELITO. 45

Pains à la tomate

AUBERGINE À LA FLAMME. 18

Caviar relevé au curry de Madras et figue fraîche

ARTICHAUT. 60

*Croustillant au basilic et parmesan
Barigoule acidulée, pesto de roquette et girolles*

ŒUF BIO. 85

*Grains Oscietre de la maison Astara
Crème aigrette*

TOMATES. 60

*Collection Arlequin à l'eau de concombre givrée
Melon, pastèque et graines de moutarde*

GAMBAS. 75

*Crème de têtes flambées au Cognac
Darphin croustillant*

PÊCHE CÔTIÈRE. 70

*« Riviera »
Olives noires et lait de tomates jaunes*

PIGEON. 68

Rôti à l'arroche rouge

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

Pesto pourpre, tomate et cassis

RIS DE VEAU. 70

*Doré aux quatre épices
Courgettes, girolles et sabayon relevé au whisky*

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

4 SERVICES. 180

SÉRIOLE

*Grillée en marinade acidulée
Févettes et cassis, sorbet Green Zebra*

PÊCHE CÔTIÈRE

*« Riviera »
Olive noire et lait de tomates jaunes*

VOLAILLE

*Girolles
Raviole d'aubergine à la flamme*

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

FRAISES GARIGUETTES

Infusion à la fleur d'hibiscus

Crème glacée à la vanille Bourbon

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

Servi pour l'ensemble de la table

3 SERVICES. 95

TOMATES

Collection arlequin à l'eau de concombre

Feta givrée

Ou

HOMARD BLEU

Ravioles onctueuses glacées au jus de crustacés

Chutney de poivron, pêche et verveine

SAUMON

Escalopines à l'oseille et basilic, courgettes

Amandes fraîches et curry

Ou

VOLAILLE

Cuisses confites à la citronnelle, girolles et abricots

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

FRAMBOISES

Tartelette au chocolat blanc et baies d'Andaliman

Crème glacée marbrée

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