

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

SÉRIOLE. 60

Grillée en marinade acidulée

Févettes et cassis, sorbet Green Zebra

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

CABILLAUD. 55

Fine brandade

Jus perlé

GAMBAS. 75

Crème de têtes flambées au Cognac

Darphin croustillant

PÊCHE CÔTIÈRE. 70

« Riviera »

Olives noires et lait de tomates jaunes

VOLAILLE. 80

Fondue de céleri et girolles

Pralin de noisettes

PIGEON. 68

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

Cassis

Arroche au lard de Colonnata

BŒUF DE SALERS

À PARTAGER. 170

Mousseline de pommes de terre

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

Fondue de céleri et girolles

Raviole d'aubergine à la flamme

FRAISES GARIGUETTES

Infusion à la fleur d'hibiscus

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

Crème glacée à la vanille Bourbon

MENU DEJEUNER

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

FRAMBOISES

Tartelette au chocolat blanc et baies d'Andaliman
Crème glacée marbrée

SUCRERIES

FRAISES GARIGUETTES. 30

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

CHOCOLAT. 30

Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao

GLACES ET SORBETS. 25