**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**
*À cru*
*Marinade vivifiée à la feuille de citronnier*

**ŒUF BIO. 85**
*Grains Oscietre de la maison Antonius*
*Crème aigrelette*

**OIGNONS NOUVEAUX. 40**
*Gratinés au parmesan*
*Anchois et olives façon 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*

**CÈPES. 50**
*Premières pousses en persillade*
*Figues fraîches*

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

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

**GAMBAS. 75**
*Crème de têtes flambées au Cognac*
*Darphin croustillant*

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

**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*

**VOLAILLE. 80**
*Fondue d'aubergines et girolles*
*Pralin de noisettes*

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

**VEAU DE LAIT. 170**
*Côte épaisse à partager*
*Cèpes*

---

**PÊCHES. 30**
*Soupe givrée*
*Vanille et verveine*

**CHOCOLAT. 30**
*Soufflé extraordinaire*
*Sorbet cacao*

**PARIS-BREST. 30**
*Praliné de noisettes et amandes caramélisées*

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

*Sorbet fruit de la passion*

**ABRICOTS. 30**
*Arrosés doucement au caramel d'orange vanille et lavande*
*Crème brulée soufflée et glace au miel d'été*

**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**
*Raviole d'aubergine à la flamme*
*Pralin de noisettes et girolles*

---

**PÊCHES**
*Soupe givrée*
*Vanille et verveine*

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*
*Févettes 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*

---

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

**VOLAILLE**
*Girolles*
*Raviole d'aubergine à la flamme*

---

**CHOCOLAT**
*Soufflé extraordinaire*
*Sorbet cacao*

Prix nets en euros et service compris - Boissons non comprises
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