

PÂTÉ EN CROUTE. 22
PATA NEGRA JOSELITO. 45 <i>Pains à la tomate</i>
AUBERGINE À LA FLAMME. 18 <i>Caviar relevé au curry de Madras et figue fraîche</i>
SÉRIOLE. 60 <i>À cru</i> <i>Marinade vivifiée à la feuille de citronnier</i>
ŒUF BIO. 85 <i>Grains Oscietre de la maison Antonius</i> <i>Crème aigrette</i>
OIGNONS NOUVEAUX. 40 <i>Gratinés au parmesan</i> <i>Anchois et olives façon pissaladière</i>
TOMATES. 60 <i>Collection Arlequin à l'eau de concombre givrée</i> <i>Melon, pastèque et graines de moutarde</i>
ARTICHAUT. 60 <i>Croustillant au basilic et parmesan</i> <i>Barigoule acidulée, pesto de roquette et girolles</i>
CÈPES. 50 <i>Premières pousses en persillade</i> <i>Figues fraîches</i>
HOMARD BLEU. 75 <i>Mesclun au miel d'été</i> <i>Corail et romarin</i>

GAMBAS. 75 <i>Crème de têtes flambées au Cognac</i> <i>Darphin croustillant</i>
PÊCHE CÔTIÈRE. 70 <i>« Riviera »</i> <i>Olives noires et lait de tomates jaunes</i>
HOMARD BLEU. 120 <i>Navarin de homard aux pommes de terre nouvelles</i> <i>Hommage à Bernard Pacaud</i>
RIS DE VEAU. 70 <i>Doré aux quatre épices</i> <i>Courgettes, girolles et sabayon relevé au whisky</i>
VOLAILLE. 80 <i>Fondue d'aubergines et girolles</i> <i>Pralin de noisettes</i>
PIGEON. 68 <i>Rôti à l'arroche rouge</i> <i>Pesto pourpre, tomate et cassis</i>
VEAU DE LAIT. 170 <i>Côte épaisse à partager</i> <i>Cèpes</i>
PÊCHES. 30 <i>Soupe givrée</i> <i>Vanille et verveine</i>
CHOCOLAT. 30 <i>Soufflé extraordinaire</i> <i>Sorbet cacao</i>
PARIS-BREST. 30 <i>Praliné de noisettes et amandes caramélisées</i>

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