

PÂTÉ EN CROUTE. 28

Retour de chasse

CROQ’ APICIUS. 25

Jambon et Comté

AUBERGINE À LA FLAMME. 18

Relevé au curry de Madras et figue fraîche

ŒUF BIO. 85

Grains d’Osciètre de la maison Antonius

Crème aigrette

OIGNONS NOUVEAUX. 40

Gratinés au parmesan

Anchois et olives façon pissaladière

COQUILLES SAINT JACQUES. 65

Transparence à l’huile de lime

Éclats de radis multicolores

CÈPES. 65

Dôme de cèpes en meurette et lard fumé

Bouillon fumant au parfum de truffe blanche

HOMARD BLEU. 75

Mesclun au miel d’été

Corail et romarin

POIRES. 45

Tarte fine feuilletée, pousses d’automne aux noix fraîches

Gourmandise à la Fourme d’Ambert soufflée au poivre noir

PÊCHE CÔTIÈRE. 70

Mousseline de carottes à l’orange

Épinard au beurre noisette et safran

HOMARD BLEU. 120

Navarin aux pommes de terre nouvelles

Hommage à Bernard Pacaud

CÈPES. 60

Retour de cueillette, Spaghetti N°3 au Parmigiano Reggiano

SAINT-JACQUES. 130

Noix contisées aux champignons bruns

Émulsion de beurre noisette, cresson et caviar Osciètre

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

COLVERT, PERDREAU, PALOMBE. 80

Pithiviers laqué au miel

Fruits d’automne à l’Armagnac

RIS DE VEAU. 75

Doré aux quatre épices

Châtaignes, chanterelles et sabayon « coraillé » relevé au whisky

VOLAILLE. 70

Fondue de céleri et girolles

Pralin de noisettes

VEAU DE LAIT. 160

Côte épaisse rôtie au thym à partager

Mousseline de pommes de terre et cèpes

POIRE WILLIAMS. 30

Caramel aux baies de cannelier

Amandes sablées et sorbet poire

CHOCOLAT. 30

Soufflé extraordinaire

Sorbet cacao

PARIS-BREST. 30

Praliné de noisettes et amandes caramélisées

Sorbet fruit de la passion

FIGUES. 30

Arrosées doucement au caramel d’orange et vanille

Crème brulée soufflée et sorbet à la feuille de figuier

CAFÉ. 30

Crème légère soufflée au mascarpone

Sorbet

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

4 SERVICES. 180

SAINT-JACQUES

Ceviche relevé au citron vert
Pamplemousse et gomasio croquant

PÊCHE CÔTIÈRE

Mousseline de carottes à l'orange
Épinards au beurre noisette et safran

CANARD DE CHALLANS

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

POIRE WILLIAMS

Caramel aux baies de cannelier
Amandes sablées et sorbet poire

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

6 SERVICES. 220

SAINT-JACQUES

Ceviche relevé au citron vert
Pamplemousse et gomasio croquant

CÉLERI-RAVE

Risotto crémeux aux perles du Japon
Parmigiano reggiano et caviar Oscietre

HOMARD BLEU

Bisque onctueuse anisée
Chutney de mangue et ananas épicé aux graines de moutarde

PÊCHE CÔTIÈRE

Mousseline de carottes à l'orange
Épinards au beurre noisette et safran

CANARD DE CHALLANS

Girolles
Raviole d'aubergine à la flamme

CHOCOLAT

Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao