

Menu • 180

Tomates de plein champs

*Fine tarte en pétales confites
Velouté onctueux relevé à la verveine*

Bonite blanche de ligne

*Juste saisie, roquette poivrée
Artichauts façon « Riviera »*

Turbot

*Étuvée printanière à l'huile de basilic
Extraction de livèche*

Ou

Veau de lait

*Mignon au poivre noir
Ravioles d'aubergines à la flamme
Et parmesan*

Chocolat

*Soufflé extraordinaire
Glace à la vanille Bourbon
Chantilly juste fouettée*

APICIUS

Prix nets en euros
Des informations sur les allergènes
sont disponibles sur demande.
Le restaurant Apicius et ses fournisseurs s'engagent
et garantissent l'origine Française de la viande.