

# APICIUS

**La saison estivale est ouverte :  
une occasion de (re)découvrir la terrasse secrète d'Apicius**

*Cachée des regards et entourée d'un jardin luxuriant en plein cœur de Paris, la terrasse d'Apicius accueille ses convives tous les jours. Une bulle de verdure confidentielle, élégante et pleine de charme, où le temps suspend son vol. Un écrin enchanteur où l'art de vivre à la française s'unit à la magie d'une gastronomie étoilée et à la légèreté des beaux jours.*

## **Un jardin secret au cœur de Paris**

Niché au cœur d'un somptueux hôtel particulier du XVIII<sup>e</sup> siècle, le jardin d'Apicius est l'un des secrets les mieux gardés de Paris. Ce havre bucolique de 1 500 m<sup>2</sup>, loin du tumulte citadin, s'éveille avec les beaux jours pour offrir un décor digne d'un songe : fontaines, arbres verdoyants et atmosphère feutrée composent un écrin d'élégance, propice à l'évasion. Plus qu'une terrasse, c'est une destination à part entière, où l'on savoure l'instant à la française. Terrain de pétanque délicatement intégré, playlist subtilement choisie, service raffiné... chaque détail a été pensé pour faire de ce lieu un refuge d'exception, entre luxe discret et volupté végétale.

## **Une expérience étoilée à ciel ouvert**



Sous la houlette de Mathieu Pacaud, Apicius incarne l'excellence gastronomique et l'art de recevoir, où chaque détail est pensé pour offrir une expérience inoubliable. Cette année, le chef vous invite à découvrir une carte mettant en lumière les produits de saison, sourcés auprès des meilleurs producteurs français. Résolument végétale, la nouvelle carte de printemps propose des plats raffinés et sexy, alliant fraîcheur et sensualité gourmande.

Pour une expérience encore plus immersive, Apicius propose des menus de dégustation fixes : à 95€ au déjeuner du lundi au vendredi, et à 180€ ou 220€ du lundi au dimanche. Et pour ceux qui préfèrent la liberté, la carte classique, disponible du lundi au vendredi, permet une expérience sur mesure, selon les envies.

### **La saison au cœur de l'assiette**

Chez Apicius, l'assiette se transforme en une véritable œuvre d'art végétale, sublimant les produits de saison dans toute leur simplicité et leur beauté. Le travail sur les légumes est particulièrement soigné. L'accent est mis sur des assaisonnements raffinés, où des huiles d'olive de qualité et des huiles infusées maison viennent rehausser chaque plat, apportant profondeur et sensualité. Le risotto légumier, plat signature du chef, illustre parfaitement cette approche : un

légume de saison travaillé comme un riz, pour une création végétale et savoureuse. En entrée, les premières asperges, star incontestée du printemps, sont mises à l'honneur avec des assaisonnements qui font ressortir toute leur fraîcheur et leur croquant, offrant ainsi une expérience gustative incomparable.



Les grands classiques de la gastronomie française, comme les ris de veau croustillants, sont revisités avec précision et modernité, grâce à un travail minutieux sur les cuissons et les sauces. La mer s'invite à la carte avec délicatesse, portée par des produits d'exception subtilement travaillés, comme le tourteau ou la langoustine. Les desserts viennent clore l'expérience en beauté : un équilibre subtil entre technicité, pureté des goûts et gourmandise assumée, pour un final tout en douceur et en finesse.



### **Dans le verre : l'excellence des grands crus et des pépites confidentielles**

La carte des vins d'Apicius est une invitation à traverser les plus belles régions viticoles de France. Plus de 1500 références composent une sélection d'une rare profondeur, avec des millésimes prestigieux de Bourgogne et de Bordeaux, de 1949 à nos jours, mais aussi une belle mise en lumière de régions émergentes comme la Loire, le Jura ou encore la Corse, terre d'inspiration du chef Mathieu Pacaud. Et pour les amateurs, une visite de la cave voûtée offre un moment privilégié : une immersion dans l'univers fascinant d'une collection œnologique d'exception.

Cet été, la terrasse d'Apicius se réinvente comme le lieu incontournable de la capitale, offrant une parenthèse de gourmandise et de convivialité, en plein cœur de Paris.

À (re)découvrir sans attendre dès les premiers rayons du soleil !

**Informations pratiques :**

Lieu : Apicius, 20 rue d'Artois, 75008

Déjeuner de 12h15 à 13h30

Dîner de 19h15 à 21h30

Ouvert 5j/7 du lundi au vendredi puis 7j/7 à partir du 12 mai

Réservations : <https://restaurant-apicius.com>