

Chers amis, chers hôtes,

Nous sommes heureux de vous accueillir à la Table Amicis, la table des amis, où nous exprimons notre passion et célébrons l'amitié, l'éveil des sens autour du plaisir de la table.

C'est à la croisée des chemins, à la recherche du lieu idéal que nous avons trouvé Amicis, un immeuble classé, avec sa façade de style baroque de la fin du XVIIIe siècle, rappelant la sublime Eglise Notre Dame, au 19 rue Mably à Bordeaux, situé au cœur du quartier emblématique des Grands Hommes dans le célèbre triangle d'or.

Dans ce « lieu de vie gastronomique », nous aimons chaque jour mettre à l'honneur à notre carte, la richesse que nous offre la terre, la mer et la nature.

Chacun de nos plats honore une cuisine résolument tournée vers les produits de la mer et une alliance subtile des trésors du terroir avec la volonté de sublimer les produits de nos producteurs et éleveurs locaux.

Nous associons des saveurs inédites et créons de nouveaux équilibres gustatifs pour proposer des plats uniques et délicats, en sublimant les textures, les sauces et les cuissons.

Notre volonté est de vous partager des moments de plaisir et de découverte au travers de vins d'ici et d'ailleurs et qu'Amicis soit source d'émotions et de souvenirs inoubliables.

Nous sommes sensibles à la reconnaissance du Guide Michelin pour notre travail en nous décernant une étoile dans son prestigieux guide 2025 et nous le remercions sincèrement de son soutien depuis toutes ces années, ce qui nous encourage sans cesse à repousser les limites de la créativité.

Alexandre Baumard

La table
AMICIS

« **La vie est une fête** »
En 7 escales à 115 euros



Le Thon rouge,
En charcuterie et asperges vertes rôties

Le Bar,
En tartare et caviar de la maison Sturia

Le Homard,
Au court bouillon et tête de veau

L'Esturgeon,
Fumé et oignons de mon enfance

Le Lieu jaune,
Confit et huîtres plates de Mathieu Dumas

La Fraise,
En texture et liqueur de sureau

Le Chocolat,
Soufflé et vanille torréfiée

Pour plus de fête :

Le Canard,
en tourte, les cuisses confites et réductions de chou rouge 39€ (pour 2 personnes)

Les fromages
de Pierre Rollet, 15€

Accord mets & vins
4 verres de 10 cl : 65€
6 verres de 8 cl : 90€
4 verres sans alcool de 10 cl : 45€



Prix nets, taxes et service compris.