

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 XVIII<sup>e</sup> 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 offrent 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



**L'Huître du Bassin,**  
En tartare et caviar de la maison Sturia

**Le Bar**  
Confit et velours de cresson

**La Saint-Jacques,**  
Snackée et truffe « Tuber Melanosporum »

**L'Esturgeon,**  
Fumé et oignon de mon enfance

**La Sole,**  
Croustillante et marinière de coques

**Les Agrumes,**  
En différentes textures et miel de fleur

**Le Chocolat,**  
Soufflé et vanille torréfiée

*Pour plus de fête :*

**Le Ris de veau,**  
Rôti et jus réduit au Sauternes, 20€

**Les fromages**  
de Pierre Rollet, 15€

**Accord mets & vins**  
4 verres de 10 cl : 65€  
6 verres de 8 cl : 90€



*Prix nets, taxes et service compris.*