

CÉLERI RAVE • 55

*Tarte végétale en écailles de châtaignes, bouillon monté au Savagnin
Étuée de branches au Parmigiano Reggiano
Ravioli de pulpe de céleri à la truffe d'automne*

FOIE GRAS DE CANARD • 65

*Confit au torchon, sorbet tiède de coing, tuile de sucre au poivre de Sichuan
Grillé au barbecue, consommé naturel de pomme-coing*

SAINT-JACQUES • 75

*Escalopines en infusion de feuilles de figuier et cèpes
Pomme de pin au cresson, émulsion de beurre noisette*

ŒUF DE POULE • 85

*Blanc à manger en cappuccino de cèpes et truffe blanche d'Alba
Œuf coque en mousseline de topinambours, mouillettes*

LANGOUSTINES DU GUILVINEC • 115

*Tropézienne anisée au caviar Golden, bouillon d'or gélifié
Ceviche au fenouil sauvage
Calque à l'huile de lime et poivre Timut*

SAINT-PIERRE • 75

*Aiguillette nacrée parfumée au macis, condiment de clémentine
Poireaux Saint-Victor à l'émulsion de lait ribot*

HOMARD BLEU DES ÎLES CHAUSEY • 105

*Rôti dans sa carapace au beurre de crustacés
Potimarron cuit dans un jus de diable, châtaignes fraîches*

TURBOT SAUVAGE • 85

*Extraction de riquette sauvage en marinière
Palourdes, coques et couteaux au beurre de sarrasin*

SOLE DE PETIT BATEAU • 90

*Viennoise croustillante à la truffe blanche d'Alba, émulsion de vin d'Arbois
Salade de tétragones à l'huile de noix fraîches*

Prix nets en euros.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

AGNEAU DE LAIT • 80

*Carré cuit en croûte de sel à la livèche
Mousseline de topinambour fumée, fondue d'oseille*

PERDREAU GRIS • 80

*Jus végétal de betterave en infusion de laurier
Étuée de choux verts et condiment au gin*

RIS DE VEAU DE LAIT • 80

*Piccata, condiment d'une diable
Zéphyr d'estragon*

VOLAILE DE BRESSE POUR 2 • 180

*Contisée au beurre de noix
Pomme paillason aux cèpes crus et cuits*

**NOS VIANDES À PARTAGER VOUS SERONT PROPOSÉES
PAR NOS MAÎTRES D'HÔTEL • 90**

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 30

Maison Alléosse

CHOCOLAT • 30

Soufflé extraordinaire, glacé, onctueux

FIGUES • 32

Pochées dans la sangria, biscuit spéculoos, fraîcheur amande et framboise

POIRE BELLE HÉLÈNE • 30

Caramel, gingembre, glace vanille au lait concentré, sauce « 2 choc »

MONT-BLANC • 30

Tarte glacée aux marrons, myrtille et crème chantilly en coque meringuée

CHOCO-LAIT • 32

Biscuit dacquois, mousse lactée grand cru, « Gazette » et cédrat confit

Le restaurant Apicius et ses fournisseurs s'engagent et garantissent

l'origine européenne de toutes leurs viandes.