

CLASSIQUES APICIUS

LANGOUSTINES ROYALES DU GUILVINEC • 135

Nacrées au caviar Golden, tropézienne de mélisse anisée
Ceviche à la crème crue, blinis de langoustine

SAINT-JACQUES • 125

Rade de Brest contisées au cèpe, émulsion d'un beurre noisette
Mousseline de cresson et caviar Golden

PIGEONNEAU DE BRESSE • 75

Endeuillé dans un lit de roses éternelles
Cuisses en tourte de céleri, mousseline et rose de betterave

CHOCOLAT • 30

Soufflé extraordinaire, glace à la vanille Bourbon, crème juste fouettée

FOIE GRAS DE CANARD LANDAIS • 65

Grillé dans une feuille de figuier, sorbet tiède de coing et poire Williams
Ravioles en bouillon landais aux saveurs de citronnelle, épices Apicius

ŒUF DE POULE ET TRUFFE NOIRE • 115

Blanc manger en corolle truffée
Mouillette au beurre de noix fraîches

GRAND ARLEQUIN VÉGÉTAL • 79

Tarte de céleri en écailles de châtaigne, émulsion d'une barigoule
Cappuccino de potimarron lacté à la verveine
Potager d'automne en minestrone crémeux au parmesan
Orgue de betteraves cuites en fleur de sel, vinaigrette aigre douce à l'huile de figuier

CUEILLETTE DES BOIS • 89

Pied bleu au consommé azur et fleurs de bourrache
Cèpe farci à la marjolaine, lait de cèpe en effluve de verveine
Trompettes des morts en raviole crémeuse, réduction d'oseille
Chanterelles et pieds de mouton marinés aux graines de coriandre et citron

TURBOT • 85

Salicornes et coquillages, écume d'une marinière à la criste marine
Jambon de barde grillé au caviar Golden, sabayon hollandais

HOMARD BLEU DES ÎLES CHAUSEY • 115

Rôti au beurre de crustacés, pommes de terre en carbonara
Pince et corail flambés au pur malt

LOTTE DE PETIT BATEAU • 70

Étuvée dans une papillote de laurier au poivre Sarawak
Sauce Genevoise et cèpes confits juste colorés

RIS DE VEAU DU LIMOUSIN • 80

Pomme dorée à la diable, étuvée d'artichaut à l'estragon
Gratons au vin jaune et topinambours

AGNEAU DE LAIT DE LOZERE • 75

Côtelettes fumées au romarin, jus de pequillos
Cassoulet breton aux cocos de Paimpol

VOLAILE DE BRESSE POUR 2 • 210

Suprêmes rôtis aux noix fraîches et marjolaine
Fourche de cuisse, salsifis glacés et truffe noire

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 30

Maison Alléosse

ARABICA • 35

Meringue légère au café d'Éthiopie, crème glacée au gianduja

AGRUMES • 32

Rosace en zéphyr de mascarpone, sorbet aux mains de Bouddha

POIRE • 32

Melba au caramel, crème de mascarpone foisonnée à la vanille

APICIUS CLASSICS

ROYAL DUBLIN BAY PRAWNS FROM GUILVINEC • 135

Pearly with Golden caviar, "melisse tropezinne"

Ceviche with raw cream, langoustine blinis

SCALLOPS • 125

From the Brest harbour with cepe mushroom, nutty butter emulsion

Watercress mousseline and caviar Golden

SQUAB FROM BRESSE • 75

Roasted on a bed of eternal roses

Legs in a celeriac pie, beetroot mousseline

CHOCOLATE • 30

Extraordinary soufflé, Bourbon vanilla ice cream, unctuous cream

DUCK FOIE GRAS FROM LANDES • 65

Grilled in a fig tree leaf, quince apple and pear sorbet

Ravioli in a broth of lemongrass, Apicius spices

EGG AND BLACK TRUFFLE • 115

"Blanc manger" in a crown of black truffle

Florentine style soft boiled egg, toast of fresh nut butter

VEGETERIAN ARLEQUIN • 79

Celeriac pie with chestnut slices, barigoule emulsion

Pumpkin and verbena cappuccino

Creamy minestrone with parmesan cheese

Roasted beetroot in a salt crust, sweet and sour dressing with fig oil

FOREST PICKING • 89

"Pied bleu" mushroom with borage broth

Cepe mushroom flavoured with marjoram, cepe milk with verbena,

"Trompettes des morts" mushroom ravioli with watercress reduction

Greek style chanterelles and "sheep trotter" mushroom

TURBOT • 85

Shellfish and sea asparagus, mariniere style mousse with seaweed

Bard ham grilled with caviar, hollandaise sauce

CHAUSEY ISLAND BLUE LOBSTER • 115

Roasted in its shell with shellfish butter, carbonara style potatoes spaghetti

Claws in "thermidor" flamed with pure malt

MONKFISH • 70

Stewed of laurels and Sarawak pepper en papillote,

"Genevoise" sauce and candied cepe mushroom

SWEETBREAD FROM LIMOUSIN • 80

Roasted "a la diable", steamed artichokes with tarragon

Fried with yellow wine and Jerusalem artichoke

MILKFED LAMB FROM LOZERE • 75

Chop smoked with rosemary, small sweet pepper juice

"Cassoulet Breton" with white bean from paimpol

BRESSE POULTRY FOR 2 • 210

Breast roasted with fresh nuts and marjoram,

Legs, glazed salsify with black truffle

FRESH AND AGED CHEESES • 30

Maison Alléosse

ARABICA • 35

Light meringue of coffee from Ethiopia, Gianduja ice cream

CITRUS • 32

Rose of citrus and mascarpone, buddha hand citrus sorbet

PEAR • 32

Caramel William pear, mascarpone cream with vanilla