

LANGOUSTINES ROYALES DU GUILVINEC • 135 

Nacrées au caviar Golden, tropéziennes de mélisse anisée
Ceviche à la crème crue
Bouillon de pincés

FOIE GRAS DE CANARD LANDAIS • 95

Marbré à l'artichaut breton et truffe noire
Toast de pain de campagne frotté à l'ail rose
Salade de mâche juste crémée

ŒUFS TRUFFE NOIRE • 119

Blanc à manger, coulis de truffe fraîche
Œuf coque au sabayon de livèche
Mouillettes

GRAND ARLEQUIN VÉGÉTAL • 79 

Tarte à l'oignon gratinée au parmesan
Mesclun d'hiver praliné, berlingots assassins
Caillette de chou à l'oseille

CÉLERI • 69

Écailles croustillantes de châtaigne, émulsion d'une barigoule
Minestrone lié au comté de 36 mois
Rémoulade

SAINT-JACQUES • 125 

Rade de Brest contisée, émulsion d'un beurre noisette
Mousseline de cresson et caviar Golden

SAINT-PIERRE • 85

Salicornes et coquillages, écume d'une marinière à la criste marine
Sabayon hollandais contemporain

HOMARD BLEU • 115 

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

LOTTE DE PETIT BATEAU • 70

Consommé monté à l'huile de coriandre et de citronnelle
Fleur de chou à la noix de coco

RIS DE VEAU DU LIMOUSIN • 80

Pomme dorée à la diable, étuvée de topinambours à l'estragon
Jus d'herbes fraîches

PORCELET FERMIER • 75

Rôtisserie d'héritage au bois de thym
Condiment de moutarde

BŒUF DE SALERS • 85

Saisi au poivre fumé, béarnaise au vert
Pommes soufflées

VOLAILLE DE BRESSE POUR 2 • 210 

Rôtie au beurre de truffe fraîche
Mousseline de céleri

TRUFFE NOIRE • 250 

Pot-au-feu contemporain
ou
Feuilleté en Bel Humeur

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 30

Maison Alléosse



PRALINÉ • 35

Onctueux aux graines de tournesol, sorbet glacé au citron

MANGUE • 32

Rôtie et déglacée au rhum Manutea, jus de passion et sorbet Pandan

POIRE • 32

Melba au caramel, crème de mascarpone foisonnée à la vanille

CHOCOLAT • 30

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

ROYAL DUBLIN BAY PRAWNS FROM GUILVINEC • 135 

Pearly with Golden caviar, “lemon balm tropezienne”
Ceviche with raw cream
Claws broth

DUCK FOIE GRAS FROM LANDES • 95

Marbled with artichokes and black truffle
Country loaf toasted with garlic
Lamb’s lettuce with creamy dressing

TRUFFLE EGG • 119

“Blanc-manger”, fresh truffle coulis
Soft boiled egg in a lovage zabaglione
Toasted bread

VEGETERIAN ARLEQUIN • 79 

Onion tart with parmesan cheese
Winter mixed salad leaves, killer beet sweets
Cabbage stuffed with sorrel

CELERIAC • 69

Chestnut scales with barigoule mousse
Comte cheese minestrone
Shredded in remoulade sauce

SCALLOPS • 125 

From the Brest harbour, nut-brown butter emulsion
Watercress fine mousse and Golden caviar

JOHN DORY • 85

Glasswort and shells, marinière foam with sea fennel
Contemporary Hollandaise sauce

BLUE LOBSTER • 115 

Roasted in its shell with shellfish butter, carbonara style potatoes spaghetti
Claws in “thermidor” flamed with pure malt

ANGLERFISH • 70

Broth with coriander oil and lemongrass
Cabbage with coconut

VEAL SWEETBREAD FROM LIMOUSIN • 80

Roasted “à la diable”, steamed Jerusalem artichokes with tarragon
Fresh herbs juice

FREE RANGE PIGLET • 75

Classic roast with thyme
Mustard condiment

BEEF FROM SALERS • 85

Seared with smoked pepper, green bearnaise
Souffléed potatoes

BRESSE POULTRY FOR 2 • 210 

Breast roasted with butter and fresh truffle
Celeriac mousseline

BLACK TRUFFLE • 250 

“Pot-au-feu”
or
“Bel Humeur” puff pastry

FRESH AND AGED CHEESES • 30

Maison Alléosse



PRALINE • 35

Unctuous cream with sunflower seeds, lemon iced sorbet

MANGO • 32

Roasted and deglazed with Manutea rum, passion fruit juice and pandan tree sorbet

PEAR • 32

Melba with caramel, mascarpone cream with vanilla

CHOCOLATE • 30

Extraordinary soufflé, Bourbon vanilla ice cream, unctuous cream