

CÉLERI RAVE • 55

*Tarte végétale en écailles de châtaignes, bouillon monté au Savagnin
Étuvée 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*

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
Étuvée 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

Prix nets en euros.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Le restaurant Apicius et ses fournisseurs s'engagent et garantissent

l'origine européenne de toutes leurs viandes.

CELERY RAVE • 55

*Vegetable pie in chestnut scales, Savagnin broth
Steamed stalk with Parmigiano Reggiano
Celery pulp ravioli with autumn truffle*

DUCK FOIE GRAS • 65

*Preserved in a cloth, quince warm sherbet, Sichuan pepper lace biscuit
Barbecued, apple-quince natural broth*

SCALLOPS • 75

*Thinly-sliced in infusion of fig leaves and cepe mushrooms
Pine cone with watercress, hazelnut butter foam*

HEN EGG • 85

*White to eat as cepe mushrooms cappuccino and Alba white truffle
Soft-boiled with Jerusalem artichoke fine mousse, fingers of bread*

GUILVINEC DUBLIN BAY PRAWN • 115

*Aniseed-flavoured Tropezienne with Golden caviar, gelled golden broth
Ceviche with wild fennel
Sugar lace biscuit with lime oil and Timut pepper*

JOHN-DORY • 75

*Thinly-sliced mace flavored, clementine seasoning
Saint-Victor leeks with buttermilk emulsion*

BLUE CHAUSEY ISLANDS LOBSTER • 105

*Roasted in its shell with shellfish butter
Small pumpkin cooked in a devil's gravy, fresh chestnuts*

WILD TURBOT • 85

*Rocket pesto mariniere style
Clams, cockles and razor clams with buckwheat butter*

FRESHLY CAUGHT SOLE • 90

*Crispy breaded with Alba white truffle, Arbois wine emulsion
New Zealand spinach salad with fresh walnut oil*

MILK-FED LAMB • 80

*Rack cooked in a salt crust flavoured with lovage
Jerusalem artichoke smoked fine mousse, slow-simmered sorrel*

GREY YOUNG PARTRIDGE • 80

*Vegetable beetroot juice in laurel infusion
Steamed green cabbage and condiment with gin*

MILK-FED CALF'S VEAL SWEETBREADS • 80

Thin escalope, devil's gravy seasoning with Zephyr tarragon

BRESSE POULTRY FOR 2 • 180

*Walnut butter under its skin
Thin cake of shredded potatoes, with raw and cooked cepe mushrooms*

**MEATS TO SHARE WILL BE SUGGESTED
BY OUR MAITRES D'HOTEL • 90**

FRESH AND FINE CHEESES • 30

Maison Alléosse

CHOCOLAT • 30

Unctuous iced soufflé extraordinaire

FIGS • 32

Poached in sangria, thin Belgium biscuit, almond and raspberry freshness

BEAUTIFUL PEAR BELLE-HÉLÈNE • 30

Caramel, ginger, vanilla ice cream with concentrated milk, "2 choc" sauce

MONT-BLANC • 30

Frosted tart chestnuts, blueberry and Chantilly cream in a shell of meringue

CHOCO-MILK • 30

Dacquois biscuit, milk chocolate mousse, « Cazette » and candied citron

Net prices in euros.

Information about allergens is available on demand.

The Apicius restaurant and its suppliers commit and guarantee

the European origin of all their meat.