

FOIE GRAS DE CANARD LANDAIS • 75

*En écailles de pêche blanche recouvert d'une gelée de verveine comme un aspic d'autrefois
Poché puis poêlé à l'hibiscus, pickles d'abricot et nectarine*

HOMARD BLEU DES ÎLES CHAUSEY • 80

*Salmigondis de cerises et de framboises au poivron doux
Vinaigrette cardinale végétale au miel du Domaine de Murtoli*

GIROLLES CLOUS • 65

*Salade tiède de girolles aux abricots moelleux et amandes fraîches
Nage safranée et copeaux de tome de brebis fumée*

LANGOUSTINES ROYALES DU GUILVINEC • 135

*Vivantes, juste cuites, et rafraîchies au caviar Golden
Tropéziennaise de concombre anisée
Ceviche en gelée de crustacé nappé de caviar*

GRAND ARLEQUIN VÉGÉTAL • 89

*Cœur de bœuf au sang de poivron, fagot de haricots beurre à l'huile de géranium
Rosa Bianca à la flamme en ravioli crémeux et coulis de tomate jaune
Velouté glacé de courgette à la marjolaine et citron noir*

TURBOT • 80

*Haricots verts et salicornes aux coquillages
Ecume d'une marinière à la criste marine*

SAINT PIERRE • 75

*Meunière à l'oseille
Fenouils fondants et couteau gratiné*

ROUGET DE ROCHE • 70

*Barigoule d'artichauts et bonbons de tomate
Beurre blanc fumé au vinaigre de xérès*

HOMARD BLEU DES ÎLES CHAUSEY • 115

*Rôti au beurre de crustacés, pomme de terre en carbonara
Pinces façon thermidor flambées au pur malt*

VOLAILLE DE BRESSE POUR 2 • 180

*Suprême étouffé à la feuille de citronnier, caviar d'aubergine
Tajine de cuisse aux olives vertes, pommes de terre fondantes aux feuilles de câprier*

RIS DE VEAU DU LIMOUSIN • 80

*Clouté de citronnelle pour parfumer le cœur et doré au sautoir
Glaçage d'une sauce au madère
Purée de persil à la moutarde de Charroux, étuvée de girolles*

BŒUF DE CASTILLE • 105

*Black Angus d'exception affiné 300 jours aux grains et mûré 5 semaines
Os à moelle et pommes Anna, en toute simplicité*

PIGEONNEAU DE LA GUERCHE • 75

*Endeuillé dans un lit de roses éternelles, cerise Burlat au balsamique
Mousseline de betterave*

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 30

Maison Alléosse

CHOCOLAT • 30

Soufflé extraordinaire, glace à la vanille bourbon, crème onctueuse

JASMIN • 35

Meringue nuageuse au jasmin étoilé, crème foisonnée au miel d'osmanthe et framboises de saison

CERISE • 32

Dentelle de cacao aux cerises noires, sorbet glacé à la Kriek, blanc manger de vanille Planifolia

PÊCHE • 32

Calissons de pêches multicolores, opaline à la poudre de fruits rouges, zéphyr de verveine

DUCK FOIE GRAS FROM THE LANDES • 75

*In white peach scales covered with a verbena jelly, like an aspic
Poached and pan fry with hibiscus, apricot and nectarine in pickles style*

CHAUSEY ISLAND BLUE LOBSTER • 80

*“Salmigondis” cherries, raspberries and sweet pepper
“Cardinal vinaigrette” with honey from Domaine de Murtoli*

CHANTERELLE • 65

*Warm salad of chanterelles with mellow apricots and fresh almonds
Saffron broth and shavings of smoked ewe’s milk cheese*

ROYAL DUBLIN BAY PRAWNS OF GUILVINEC • 135

*Cucumber and anise “tropézienne” refreshed with golden caviar
Ceviche in shellfish jelly covered with caviar*

VEGETERIAN ARLEQUIN • 89

*Beefsteak tomato with sweet pepper juice, yellow French beans with geranium oil
Rosa Bianca eggplant roasted in creamy ravioli, yellow tomato coulis
Iced zucchini and marjoram velouté, black lemon*

TURBOT • 80

*Green beans and salicornia with shells
Foam “marinière”*

JOHN DORY • 75

“Meunière” with sorrel, fennel and gratin razor clam

RED MULLET • 70

*Artichoke “barigoule” and sweet tomato
White butter smoked with sherry vinegar*

CHAUSEY ISLAND BLUE LOBSTER • 115

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

Net prices in euros – Information about allergens is available on demand.

BRESSE POULTRY FOR 2 • 180

*Supreme smothered with lemon leaf, eggplant caviar
Thigh tagine with green olives, melting potatoes with caper leaves*

SWEETBREAD FROM LIMOUSIN • 80

*Perfumed with lemongrass and browned
Glazed with madeira sauce
Mashed parsley with “Charroux” mustard and chanterelles*

CASTILLE BEEF • 105

*Exceptional Black Angus, 300 days grain fed, matured 5 weeks
Marrow bones and Anna potato*

SQUAB FROM LA GUERCHE • 75

*Roasted on a bed of eternal roses, beetroot flower with balsamic
Cardinal mousseline*

FRESH AND AGED CHEESES • 30

Maison Alléosse

CHOCOLATE • 30

Extraordinary soufflé, Bourbon vanilla ice cream, unctuous cream

JASMINE • 35

Cloudy meringue with jasmine, osmanthus honey cream and seasonal raspberries

CHERRY • 32

Black cherry cocoa lace, Kriek ice cream sorbet, “blanc manger” of vanilla Planifolia

PEACH • 32

Multicolored peach calisson, opaline with red fruit powder, verbena zephyr

Apicius restaurant and its suppliers commit and guarantee the Spanish and French origins of all their meats