

n o ~ i c o s

Les Entrées

Artichauts poivrades en barigoule Fin sablé au parmesan, zestes de bergamote	55€
Oursin Cœur de fenouil en condiment safrané, émulsion iodée	45€
Carabineros et encornet Velouté de haricots coco au romarin	38€

Les Pâtes

Truffe blanche d'Alba Fin ravioli de pomme de terre, parmesan	98€
---	-----

Les Poissons

Rougets Barbet Marjolaine, olives Taggiasche, cœur de fenouil	58€
Saint Pierre Jus d'une bouillabaisse, pommes fondantes, rouille, encornets	68€

Les Viandes

Caille Romarin, olives noires, artichauts, pomme de terre	55€
Epaule d'agneau de lait Tian de légumes, oignons doux caramélisés	59€

Les Intemporels

Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard	59€
Bar de ligne au caviar Impérial, pommes rattes	89€
Côte de veau de lait, champignons des bois	78€

Le Fromage

Fromages affinés par Nicole Barthélemy	27€
---	-----

Nos menus sont servis pour l'ensemble des convives

« Au milieu de la table » 3 plats 75€

6 odyssees 120€ 8 odyssees 145€

Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne France

PRIX NET SERVICE ET TVA INCLUS

