

n o ~ i c o s

Les Entrées

Truffe noire Tuber Melanosporum	59€
Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard, jus de veau	
Œuf Parfait aux cèpes cuits et crus	41€
Emulsion parmesan à la sauge	
Noix de coquilles Saint Jacques marinées	46€
Citron caviar, chou-fleur en barigoule à la verveine	

Les Poissons

Bar sauvage au caviar Impérial	78€
Pommes de terre fondante légèrement fumées au bois de hêtre	
Carabineros	68€
Miel de châtaignier et romarin, pommes grenailles et artichauts poivrades	
Dos de cabillaud nacré	54€
Haricots coco cuisinés aux aromates et marjolaine	

Les Viandes

Caille	45€
Rôtie et laquée, jus réduit au citron et sarriette, feuille de romaine farcie	
Filet de bœuf	59€
Olives noires, orange, raviolis de pommes de terre	
Côte de veau rôtie au romarin	64€
Têtes de cèpes farcies au foie gras de canard, côtes de sucrine	

Le Fromage

Sélection de fromages affinés	25€
-------------------------------	-----

Les Desserts

Granité à l'Absinthe	24€
Marmelade de tomates à la vanille, glace fenouil	
Croustillant sur le thème de la myrte	22€
Poire caramélisée, sorbet poire	
Chocolat grand cru	24€
Badiane en fuseaux croustillants	
Figues au thym	21€
Glace à la fleur de lait	

Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne France

PRIX NET SERVICE ET TVA INCLUS