

n o ~ i c o s

Menu En 4 odysées 80€

Fleurs de courgette farcies d'herbes potagères

Sabayon au basilic, tomates compotées aux zestes de combawa

*

Rougets vivement poêlés

Pommes fondantes, bouillon de tomates caramélisées à la marjolaine

*

Caille au foie gras en écrin de sarriette

Girolles et romaines en émulsion de parmesan

*

Crème brûlée à la myrte

Pétales de sarrasin, glace à la fleur de lait

Menu En 6 odysées 120€

Fleurs de courgette farcies d'herbes potagères

Sabayon au basilic, tomates compotées aux zestes de combawa

*

Bar sauvage cuit en vapeur de fenouil

Sauce vierge au citron caviar, artichauts violets rôtis

*

Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard

En léger gratin

*

Caille au foie gras en écrin de sarriette

Girolles et romaines en émulsion de parmesan

*

Croustillant au chocolat grand cru

Crémeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

Menu En 8 odysées 145€

Fleurs de courgette farcies d'herbes potagères

Sabayon au basilic, tomates compotées aux zestes de combawa

*

Carabineros et tomates de plein champ

Bouillon rafraîchi, nage de légumes à la tagette

*

Bar sauvage cuit en vapeur de fenouil

Sauce vierge au citron caviar, artichauts violets rôtis

*

Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard

En léger gratin

*

Caille au foie gras en écrin de sarriette

Girolles et romaines en émulsion de parmesan

*

Fromages affinés

*

Croustillant au chocolat grand cru

Crémeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne France