

n o ~ i c o s

Menu En 7 odyssées 155€

Betteraves aux aromates comme un tartare,
Légumes au vinaigre de Barolo

*

Œuf parfait de la ferme « Les Secrets de nos Vergers »
Céleri et potimarron en émulsion de parmesan

*

Bar sauvage voilé de caviar Impérial
Pousses de tétragone et pommes de mer

*

Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard
Parmesan et jus de veau corsé

*

Noix de veau cuit lentement à la sauge et citron confit
Jeunes carottes croquantes et pommes de terre fondante

*

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 6 odyssées 140€

Œuf parfait de la ferme « Les Secrets de nos Vergers »
Céleri et potimarron en émulsion de parmesan

*

Noix de coquilles Saint Jacques cuite à la plancha au romarin
Sabayon au citron de Menton, poireaux fumés au bois de hêtre

*

Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard
Parmesan et jus de veau corsé

*

Noix de veau cuite lentement à la sauge et citron confit
Jeunes carottes croquantes et pommes de terre fondante

*

Croustillant au chocolat grand cru
Crémeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao

*

Granité à l'Absinthe
Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil