

# n o ~ i c o s

## Les Entrées

<b>Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard</b> Parmesan et jus de veau corsé	67€
<b>Noix de coquilles Saint-Jacques marinées au caviar</b> Huîtres Gillardeau et salicornes	62€
<b>Champignons des bois selon la cueillette</b> Aubergine confite à la marjolaine, œuf parfait et pousses maraîchères	48€

## Les Poissons

<b>Homard bleu rôti au romarin</b> Miel de châtaignier et artichauts poivrades cuits et crus	86€
<b>Bar au caviar de la Maison Prunier</b> Pommes de terre fumées au bois de hêtre, pousses d'amarante et tétragone	82€
<b>Noix de coquilles Saint-Jacques grillées à la plancha</b> Velouté de haricots coco aux saveurs de marjolaine et olives noires	54€

## Les Viandes

<b>Filet de bœuf Rossini</b> Fins ravioli de pommes de terre façon Dauphinois, laitue braisée	75€
<b>Caille en deux cuissons aux olives noires et fleur de thym</b> Gnocchi d'herbes potagères, aubergine fumée	57€
<b>Quasi de veau aux cèpes</b> Blettes étuvées et farcies à la Provençale	62€

## Le Fromage

Sélection de fromages affinés de Laurent Dubois, Maître fromager MOF	26€
--	-----

## Les Desserts

<b>Granité à l'Absinthe</b> Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil	25€
<b>Pomme Pink Lady en rosace caramélisée</b> Sorbet plein fruit, crème vanille	26€
<b>Tarte soufflée au chocolat grand cru</b> Ganache fondante, glace cacao	26€
<b>Archipel Nomicos</b> Saveurs au fil du temps	25€

**Nos menus sont servis pour l'ensemble des convives**

Signature 165€      De Saison 145€

Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne France

La liste des allergènes est disponible sur demande

PRIX NET SERVICE ET TVA INCLUS

Les règlements par chèque ne sont pas acceptés