

n o ~ i c o s

Les Entrées

Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard Parmesan et jus de veau corsé	68€
Bisque de crustacés à l'estragon Ravioli végétal aux champignons de Paris et carabineros	48€
Asperges vertes de Provence gratinées au parmesan Oignons doux caramélisés, olives Taggiasche et sabayon au citron de Menton	62€
Fines lamelles de bar marinées au sel d'agrumes Légumes croquants et salicornes au citron caviar	52€

Les Poissons

Bouillabaisse à notre façon Rouget, Lotte et Saint-Pierre, fenouil et pommes fondantes	67€
Sole rôtie Meunière à la Provençale Carottes caramélisées aux aromates	70€
Dos de bar étuvé aux truffes noires Pointes d'asperges vertes et pommes de terre fumées au bois de hêtre	85€

Les Viandes

Filet de bœuf fumé au romarin, jus d'une daube aux zestes d'orange Fins ravioli de pommes de terre façon Dauphinois, laitue braisée	78€
Caille en deux cuissons aux olives noires et fleur de thym Gnocchi d'herbes potagères, aubergine fumée	57€
Quasi de veau façon blanquette truffée Cœur de romaine et gnocchi de pommes de terre au parmesan	67€

Le Fromage

Sélection de fromages affinés de Laurent Dubois, Maître fromager MOF	29€
--	-----

Les Desserts

Granité à l'Absinthe Marmelade d'agrumes au citron noir, glace fenouil	27€
Velouté de pommes caramélisées à la vanille de Tanzanie Emulsion fromage blanc	28€
Croustillant au chocolat grand cru et praliné noisette Fleur de sel et huile d'olive	28€
Archipel Nomicos Saveurs au fil du temps	27€

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