

n o ~ i c o s

Menu Signature 165€

Bisque de crustacés à l'estragon

Ravioli végétal aux champignons de Paris et carabineros

*

Bouillabaisse à notre façon

Rouget, Lotte et Saint-Pierre, fenouil et pommes fondantes

*

Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard

Parmesan, jus de veau corsé

*

Caille en deux cuissons aux olives noires et fleur de thym

Gnocchi d'herbes potagères, aubergine fumée

*

Archipel Nomicos

Glace cacao

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade d'agrumes au citron noir, glace fenouil

Menu De Saison 145€

Bisque de crustacés à l'estragon

Ravioli végétal aux champignons de Paris et carabineros

*

Bouillabaisse à notre façon

Rouget, Lotte et Saint-Pierre, fenouil et pommes fondantes

*

Caille en deux cuissons aux olives noires et fleur de thym

Gnocchi d'herbes potagères, aubergine fumée

*

Archipel Nomicos

Glace cacao