

n o ~ i c o s

Les Entrées

Truffe noire Tuber Melanosporum	62€
Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard, jus de veau	
Noix de coquilles Saint Jacques marinées aux aromates	44€
Avec Truffe noire fraîche	68€
Oursins	54€
Cœur de fenouil au citron caviar, émulsion iodée à la bergamote	
Œuf parfait de Marans – La Ferme « Les Secrets de nos Verges »	48€
Velouté de Butternut en émulsion de parmesan	
Avec Truffe noire fraîche	68€

Les Poissons

Noix de coquilles Saint Jacques au caviar Impérial	68€
Pommes de terre fumées au bois de hêtre	
Dos de cabillaud	57€
Fregola au citron confit, sauce homardine	
Bar sauvage	72€
Artichauts cuits et crus aux truffes noires	

Les Viandes

Filet de bœuf façon Rossini	72€
Pomme purée truffée	
Noix de veau	67€
Carottes au gingembre, sauce aux champignons de Paris, Tio Pepe	
Poulette de Bresse en deux cuissons	78€
Le suprême poché, sauce d'Albufera, les cuisses en tourte aux truffes	

Le Fromage

Sélection de fromages affinés de Laurent Dubois, Maître fromager MOF	25€
--	-----

Les Desserts

Granité à l'Absinthe	24€
Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil	
Poire Comice caramélisée	24€
Crème brûlée à la vanille, sorbet plein fruit	
Archipel Nomicos	25€
Iles flottantes aux trois saveurs	
Croustillant au chocolat grand cru	25€
Crèmeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao	

Nos menus sont servis pour l'ensemble des convives à découvrir sur nos tablettes

7 Odyssées 150€ 6 Odyssées 125€ 4 Odyssées 85€

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