

# n o ~ i c o s

## Les Entrées

<b>Truffe noire Tuber Melanosporum</b>	59€
Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard, jus de veau	
<b>Fleurs de courgette farcies d'herbes potagères</b>	42€
Sabayon au basilic, tomates compotées aux zestes de combawa	
<b>Carabineros et tomates de plein champ</b>	45€
Bouillon rafraîchi, nage de légumes à la tagette	

## Les Poissons

<b>Bar sauvage cuit en vapeur de fenouil</b>	65€
Sauce vierge au citron caviar, artichauts violets rôtis	
<b>Rougets vivement poêlés</b>	57€
Pommes fondantes, bouillon de tomates caramélisées à la marjolaine	
<b>Homard bleu rôti au basilic citron</b>	71€
Feuilles de laitue et girolles au gingembre	

## Les Viandes

<b>Caille au foie gras en écrin de sarriette</b>	48€
Girolles et romaines en émulsion de parmesan	
<b>Filet de bœuf poêlé à la truffe d'été</b>	62€
Aubergine farcie et oignon confit	
<b>Côte de veau cuisinée en cocotte au thym citron</b>	68€
Tarte fine aux champignons de Paris	

## Le Fromage

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

## Les Desserts

<b>Granité à l'Absinthe</b>	24€
Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil	
<b>Fromage frais au lait de brebis comme un Fontainebleau</b>	23€
Fruits des bois dans un jus de fraise légèrement vanillé	
<b>Croustillant au chocolat grand cru</b>	25€
Crèmeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao	
<b>Crème brûlée à la myrte</b>	23€
Pétales de sarrasin, glace à la fleur de lait	

Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne France

PRIX NET SERVICE ET TVA INCLUS