

n o ~ i c o s

Les Entrées

Truffe noire Tuber Melanosporum	59€
Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard, jus de veau	
Fleurs de courgette	38€
Farcies à la marjolaine, amandes fraîches, émulsion parmesan	
Daurade marinée	41€
Légumes en barigoule, pêche blanche et verveine	

Les Poissons

Saint-Pierre	59€
Fregola au bouillon de fenouil, poutargue et beurre noisette à la Provençale	
Homard bleu	68€
Miel de châtaignier et romarin, pommes grenailles et artichauts poivrades	
Dos de cabillaud	54€
Tomates caramélisées, Monalisa au safran, cébettes grillées	

Les Viandes

Caille	45€
Rôtie et laquée, jus réduit au citron et sarriette, feuille de romaine farcie	
Filet de bœuf	59€
Olives noires, orange, raviolis de pommes de terre	
Côte de veau	64€
Girolles étuvées au jus truffé, légumes sautés aux herbes	

Le Fromage

Sélection de fromages affinés	25€
-------------------------------	-----

Les Desserts

Granité à l'Absinthe	24€
Marmelade de tomates à la vanille, glace fenouil	
Fraises Gariguette	22€
Cuites et crues, émulsion verveine, sacristains caramélisés	
Chocolat grand cru	24€
Badiane en fuseaux croustillants	
Figues au thym	21€
Glace à la fleur de lait	

Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne France

PRIX NET SERVICE ET TVA INCLUS