

n o ~ i c o s

Les Entrées

Truffe noire d'hiver Tuber Melanosporum	59€
Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard, jus de veau	
Oursins	57€
Coeur de fenouil en condiment safrané, émulsion iodée, zestes de bergamote	
Pommes rattes et Mascarpone	75€
En fins raviolis, truffe noire et parmesan	
Caviar Imperial	78€
Noix de coquilles Saint-Jacques en tartare aux huitres	
Œuf Parfait	49€
Céleri, parmesan, truffe noire, fève de tonka	

Les Poissons

Noix de coquilles Saint-Jacques	59€
Grillées à la plancha, beurre noisette à la Provençale, artichauts poivrades et châtaignes	
Saint Pierre	68€
En oursinade, légèrement voilé de poutargue, fregola Sarda	
Bar Sauvage	86€
Truffe noire melanosporum, pommes de terre fumées au bois de cerisier	

Les Viandes

Caille	55€
Crépinette et cuisses confites, sauce Albufera, légumes truffés	
Selle d'agneau	59€
Aubergine confite à la fleur de thym, piquillos, citron et sarriette	
Côte de veau de lait	78€
Rôtie, découpée au guéridon, velouté de panais truffé, champignons des bois	

Le Fromage

Fromages affinés par Nicole Barthélemy	27€
---	-----

Nos menus sont servis pour l'ensemble des convives

« Au milieu de la table » 3 plats 75€

6 odyssées 120€ 8 odyssées 145€

Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne France

PRIX NET SERVICE ET TVA INCLUS