

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	45€
Condiment fenouil-basilic, émulsion iodée, zestes de bergamote	
Artichauts poivrades	55€
Tarte fine, truffe noire, scamorza fumée	
Velouté de langoustines	38€
Carabineros, feuilles de laitue farcies d'encornets, châtaignes, et champignons	
Truffe noire d'hiver Tuber Melanosporum	62€
Fins ravioli de pommes de terre rattes, émulsion de parmesan	

Les Poissons

Noix de coquilles Saint-Jacques	48€
Grillées à la plancha, citron caviar, châtaignes, herbes et radis, beurre noisette à la provençale	
Saint Pierre, oursins	68€
Légèrement voilé de poutargue, fregola Sarda, calamars, citron confit	
Rouget barbet	58€
Cuit sur la peau à la marjolaine, cœur de fenouil étuvé, condiment olive-anchois	
Sole	89€
Laquée d'un jus truffé, pommes rattes fumées au bois de hêtre	

Les Viandes

Caille	55€
Flambée et étuvée aux aromates, olives noires, légumes d'hiver, asperges	
Agneau de lait des Pyrénées	59€
Carré et selle rôtis, ail noir, sarriette, tian de légumes	
Côte de veau de lait,	78€
Champignons boutons, pommes grenailles, jus corsé truffé	

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 odyssees 120€ 8 odyssees 145€

Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne France

PRIX NET SERVICE ET TVA INCLUS