

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	
Aubergine « brûlée »	45€
Maquereau, poivrons confits, croustillant de pois chiches	
Asperges vertes	55€
Sabayon au basilic, olives noires, oignons caramélisés	
Velouté de langoustines	38€
Carabineros, feuilles de laitue farcies d'encornets, châtaignes, et champignons	
Morilles farcies	62€
Foie gras de canard poêlé, émulsion au vin d'arbois	

Les Poissons

Homard bleu	86€
Poché et rôti au miel de châtaignier, romarin, artichauts poivrades	
Saint Pierre	59€
Jus d'une bouillabaisse, pommes fondantes, pétales de fenouil	
Rougets Barbet	49€
Croustillants sur la peau aux saveurs de marjolaine, pissaladière d'oignons doux, courgettes grillées	
Bar de ligne	89€
Sauce vierge, citron caviar, févettes, basilic	

Les Viandes

Caille	55€
Flambée et étuvée aux aromates, olives noires, petits pois, laitue	
Epaule d'agneau de lait	59€
Confite et caramélisée, tian de légumes du sud	
Côte de veau de lait,	78€
Rôtie et découpée au guéridon, 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