

n o ~ i c o s

Les Entrées

Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard Parmesan et jus de veau corsé	67€
Crevettes Impériales et bisque émulsionnée Moules, palourdes et fins ravioli de homard	62€
Champignons des bois selon la cueillette Aubergine confite à la marjolaine, jaune d'œuf et pousses maraîchères	48€

Les Poissons

Homard bleu rôti au romarin Miel de châtaignier et artichauts poivrades	86€
Bar au caviar de la Maison Prunier Pommes de terre fumées au bois de hêtre, pousses d'amarante et tétragone	82€
Rouget cuit à la plancha Girolles, sauce au vin rouge, fine tranche de pain grillée à la moelle de bœuf	54€

Les Viandes

Filet de bœuf Rossini Fins ravioli de pommes de terre façon Dauphinois	75€
Noix de gigot d'agneau du Quercy à la sarriette Fenouil braisé, crépinette et olives Taggiasche	57€
Tourte de ris de veau au foie gras de canard et champignons Pousses de salade en vinaigrette truffée	65€
Quasi de veau aux cèpes Blettes étuvées et farcies à la Provençale	62€

Le Fromage

Sélection de fromages affinés de Laurent Dubois, Maître fromager MOF	26€
--	-----

Les Desserts

Granité à l'Absinthe Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil	25€
Figues de Solliès confites Crème légère à la feuille de figuier, sorbet fromage blanc - romarin	26€
Archipel Nomicos Saveurs au fil du temps	25€

Nos menus sont servis pour l'ensemble des convives

Signature 165€ De Saison 145€

Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne France

La liste des allergènes est disponible sur demande

PRIX NET SERVICE ET TVA INCLUS

Les règlements par chèque ne sont pas acceptés