

# n o ~ i c o s

## Les Entrées

<b>Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard</b> Parmesan et jus de veau corsé	65€
<b>Asperges vertes de Provence rôties aux olives Taggiasche</b> Condiment au basilic, sabayon au citron de Menton	46€
<b>Langoustines en tartare aux huîtres Gillardeau</b> Emulsion d'une bisque à la verveine	57€
<b>Morilles blondes farcies au foie gras de canard</b> Fèves et petits pois à l'ail des ours	58€

## Les Poissons

<b>Dos de bar étuvé aux zestes de bergamote</b> Artichauts poivrés en barigoule	76€
<b>Homard bleu au miel de châtaignier</b> Les pinces en ravioli, tomates confites et artichauts au romarin	85€
<b>Rouget grillé à la plancha</b> Vierge de fenouil, rouille et jus d'une bouillabaisse	68€

## Les Viandes

<b>Selle d'agneau en écrin de sarriette</b> Oignons doux caramélisés, piquillos et citron confit, Charlotte confites	62€
<b>Filet et noix de bœuf fondante</b> Fins ravioli de pommes de terre façon Dauphinois, jus à la Provençale	68€
<b>Caille en deux cuissons, aux olives noires et fleur de thym</b> Gnocchi d'herbes potagères, aubergine fumée	57€

## Le Fromage

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

## Les Desserts

<b>Granité à l'Absinthe</b> Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil	25€
<b>Fraises Gariguettes dans leur jus corsé</b> Fine gelée aux fruits des bois, crémeux basilic	26€
<b>Tarte soufflée au chocolat grand cru</b> Ganache fondante, sorbet cacao	26€
<b>Archipel Nomicos</b> 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