

# 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>Noix de coquilles Saint-Jacques en tartare</b> Caviar et bourrache	57€
<b>Jardin de légumes d'Ile-de-France</b> Condiment de betterave au vinaigre de cerisier	46€
<b>Œuf Parfait de la ferme « Les Secrets de nos Vergers »</b> Potimarron et châtaignes étuvés à la truffe noire	58€

## Les Poissons

<b>Filet de bar étuvé aux truffes noires</b> Artichauts poivrades et pommes de terre fondantes, crème de basilic	76€
<b>Dos de Saint-Pierre voilé de poutargue</b> Oursins et fregola sarda au bouillon de fenouil	72€
<b>Noix de coquilles Saint-Jacques grillées à la plancha</b> Poireaux aux huîtres et suc de persil	68€

## Les Viandes

<b>Noix de veau aux champignons des bois et citron confit</b> Cœur de romaine farci, pommes fondantes au romarin	62€
<b>Filet de bœuf et foie gras de canard légèrement fumés au bois de hêtre</b> Pommes de mer et truffe noire	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>Pomme Pink Lady en rosace caramélisée</b> Sorbet plein fruit, crème vanille	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