nomicos

Les Entrées

Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard 68€
Parmesan et jus de veau corsé

Champignons des bois et poire fraîche 48€
En tarte fine à la farine de châtaignes

Rouget grillé façon pissaladière 52€
Velouté de haricots coco à la sauge et olives Taggiashe

Fins raviolis à l'encre de seiche et encornets 45€
Tomates confites à la marjolaine

Les Poissons

Dos de Saint-Pierre au citron caviar 72€
Artichauts poivrades et salicornes, jus safrané

Homard bleu au miel de châtaignier et romarin 85€
Pommes fondantes farcies, voile de champignons au citron noir

Pêche du jour en bouillabaisse 75€
Soupe de poissons, fenouil cuit et cru, rouille safranée en « coussins croustillants »

Les Viandes

Quasi de veau ou ris de veau 68€
Fins raviolis aux cèpes, pousses d'amarante

Cœur de filet de bœuf à la Provençale 79€
Noix confite, Matignon de légumes au basilic citrus, pommes de terre fumées

Volaille fermière en deux cuissons 58€
Côte de romaine farcie aux aromates, morilles des pins

Le Fromage

Sélection de fromages affinés de Laurent Dubois, Maître fromager MOF 29€

Les Desserts

Granité à l'Absinthe 27€
Marmelade de tomates à la vanille, glace fenouil

Velouté de pommes caramélisées à la vanille 28€
Emulsion fromage blanc

Chocolat grand cru en texture fondante 28€
Glace Earl Grey et vanille de Tanzanie, praliné noisette

Archipel Nomicos 27€
Saveurs au fil du temps

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