nomicos

Les Entrées

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

Noix de coquilles Saint-Jacques marinées au caviar 58€
Huîtres Gillardeau et salicornes

Truffe noire et artichauts poivrades étuvés 55€
Tarte fine au parmesan et pousses d'épinard

Les Poissons

Dos de bar en bouillabaisse 75€
Fenouil et pommes fondantes, rouille safranée en « coussins croustillants »

Homard bleu rôti au romarin et miel de châtaignier 85€
Artichauts poivrades cuits et crus, tomates confites

Noix de coquilles Saint-Jacques grillées à la plancha aux truffes noires 67€
Endives caramélisées cuites et crues

Les Viandes

Quasi de veau cuit lentement aux champignons 68€
Échalotes et pommes de terre fondantes

Filet de bœuf Rossini 79€
Pommes Pont-Neuf ou purée de pommes de terre truffée

Carré d'agneau de Lozère à la fleur de thym 58€
Epaule confite et petits farcis à la Provençale

Le Fromage

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

Les Desserts

Granité à l'Absinthe 27€
Marmelade d'agrumes à la vanille, glace fenouil

Poire pochée à la cardamome 28€
Crémeux caramel au beurre salé, sorbet poire

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