

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€
Noix de coquilles Saint-Jacques marinées au caviar Huîtres Gillardeau et salicornes	62€
Velouté de châtaignes grillées Étuvé de cœur de céleri aux aromates et truffe noire	48€

Les Poissons

Homard bleu rôti au romarin Miel de châtaignier et artichauts poivrades cuits et crus	89€
Bar au caviar de la Maison Prunier Pommes de terre fumées au bois de hêtre, pousses d'amarante et tétragone	82€
Noix de coquilles Saint-Jacques grillées à la plancha Velouté de haricots coco aux saveurs de marjolaine et olives noires	54€

Les Viandes

Filet de bœuf Rossini Fins ravioli de pommes de terre façon Dauphinois, laitue braisée	78€
Caille en deux cuissons aux olives noires et fleur de thym Gnocchi d'herbes potagères, aubergine fumée	57€
Quasi de veau façon blanquette Cœur de romaine et gnocchi de pommes de terre au parmesan	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€
Pomme Pink Lady en rosace caramélisée Sorbet plein fruit, crème vanille	26€
Tarte soufflée au chocolat grand cru Ganache fondante, glace cacao	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