

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	65€
Caviar Oscière de la Maison Prunier Homard bleu, huîtres Gillardeau en tartare aux salicornes	72€
Fleurs de courgettes farcies de Monalisa à la marjolaine Velouté de peaux de courgette, vinaigrette Barigoule	48€
Rougets façon pissaladière Rosace de tomates et courgettes à la marjolaine	54€

Les Poissons

Homard bleu rôti au romarin Miel de châtaignier et artichauts poivrades	86€
Filet de Saint-Pierre voilé de poutargue Vierge de légumes comme sur la riviera, sabayon au citron de Menton	72€
Bouillabaisse Poissons et crustacés selon la pêche, fenouil et croustillant de rouille	68€

Les Viandes

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

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€
Fraises Gariguettes dans leur jus corsé Fine gelée aux fruits des bois, crémeux basilic	26€
Tarte soufflée au chocolat grand cru Ganache fondante, sorbet 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