

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€
Jardin de légumes d'Ile-de-France Condiment de betterave au vinaigre de cerisier	46€
Œuf Parfait de la ferme « Les Secrets de nos Vergers » Potimarron et châtaignes étuvés à la truffe noire	58€

Les Poissons

Filet de bar étuvé aux truffes noires Artichauts poivrades et pommes de terre fondantes, crème de basilic	76€
Noix de coquilles Saint-Jacques grillées à la plancha Poireaux aux huîtres et suc de persil	68€

Les Viandes

Noix de veau aux champignons des bois et citron confit Cœur de romaine farci, pommes fondantes au romarin	62€
Filet de bœuf et foie gras de canard légèrement fumés au bois de hêtre Pommes de mer et truffe noire	68€

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, sorbet cacao	26€
Archipel Nomicos Saveurs au fil du temps	25€

Nos menus sont servis pour l'ensemble des convives

Signature 165€

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