

n o ~ i c o s

Les Entrées

Truffe noire Tuber Melanosporum	62€
Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard, jus de veau	
Carabineros grillés à la plancha	58€
Légumes du sud en vinaigrette à l'orange sanguine	
Fleurs de courgette farcies aux herbes et marjolaine	56€
Tomates fraîches caramélisées, amande et parmesan	
Jardin de légumes de printemps	45€
Étuvés aux aromates façon barigoule, fleurs et pousses de salades	

Les Poissons

Homard bleu cuit au naturel	79€
Façon riviera, sucs de tomates au basilic citrus	
Bar sauvage et caviar Impérial	78€
Sabayon au citron de Menton, amarante et petits pois	
Filets de rougets croustillants	62€
Aubergine fumée, fèves, marjolaine et piquillos	
Dos de lieu jaune en bouillabaisse	57€
Cœur de fenouil et pommes de terre fondantes, rouille safranée	

Les Viandes

Noix de veau cuite très lentement	67€
Jus corsé au citron confit, petits pois à la sauge et parmesan	
Filet de bœuf à la Provençale	72€
Ravioli d'herbes à la marjolaine et tomates confites	
Volaille de Bresse en deux services, olives et romarin	78€
Le suprême rôti et laqué, les cuisses confites, asperges et champignons	

Le Fromage

Sélection de fromages affinés de Laurent Dubois, Maître fromager MOF	25€
--	-----

Les Desserts

Granité à l'Absinthe	24€
Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil	
Charlotte aux fraises	24€
Crème légère à la vanille, glace à la fraise parfumée à la tagette	
Noix de coco en émulsion	25€
Fruits exotiques et Aloe Vera	
Croustillant au chocolat grand cru	25€
Crèmeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao	

Nos menus sont servis pour l'ensemble des convives

7 Odyssées 150€ 6 Odyssées 130€ 4 Odyssées 85€

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