nomicos

Les Entrées

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

Fleurs de courgette farcies de Monalisa à la marjolaine 48€
Velours de peaux de courgette, vinaigrette Barigoule

Carabineros grillés à la plancha au poivre de « verveine » 52€
Emulsion d'un jus de tomate aux amandes et verveine fraîche

Fins raviolis à l'encre de seiche et encornets 45€
Tomates confites à la marjolaine et olives Taggiasche

Les Poissons

Dos de Saint-Pierre au citron caviar 75€
Artichauts poivrades et salicornes, jus safrané

Homard bleu aux sucs des têtes 85€
Pêches blanches et courgettes trompettes aux aromates

Rouget à la marjolaine 55€
Poivrons farcis façon Riviera, câpres et condiment à l'anchois

Les Viandes

Quasi de veau cuit lentement 68€
Petits pois et girolles étuvés, pommes de terre fumées et sauce d'une blanquette

Cœur de filet de bœuf à la Provençale 79€
Noix confite, Matignon de légumes au basilic citrus

Carré d'agneau de Lozère frotté de sarriette 58€
Oignons doux caramélisés aux févettes, piquillos et citron confit

Le Fromage

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

Les Desserts

Granité à l'Absinthe 27€
Marmelade de tomates à la vanille, glace fenouil

Meringue tendre 28€
Fruits de saison à la graine de vanille, sorbet plein fruit

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