

n o ~ i c o s

Les Entrées

Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard	65€
Parmesan et jus de veau corsé	
Asperges vertes de Provence rôties aux olives Taggiasche	46€
Condiment au basilic, sabayon au citron de Menton	
Langoustines en tartare aux huîtres Gillardeau	57€
Emulsion d'une bisque à la verveine	
Morilles blondes farcies au foie gras de canard	58€
Févettes et petits pois à l'ail des ours	

Les Poissons

Dos de bar étuvé aux zestes de bergamote	76€
Artichauts poivrades en barigoule	
Filet de Saint-Pierre voilé de poutargue	72€
Oursins et fregola sarda, citron et basilic	
Rouget grillé à la plancha	68€
Vierge de fenouil, rouille et jus d'une bouillabaisse	

Les Viandes

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

Le Fromage

Sélection de fromages affinés de Laurent Dubois, Maître fromager MOF	26€
--	-----

Les Desserts

Granité à l'Absinthe	25€
Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil	
Pomme Pink Lady en rosace caramélisée	26€
Sorbet plein fruit, crème vanille	
Tarte soufflée au chocolat grand cru	26€
Ganache fondante, sorbet cacao	
Archipel Nomicos	25€
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