

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€
Noix de coquilles Saint Jacques en tartare aux huîtres Gillardeau Velouté de bourrache et caviar Impérial	56€
Asperges vertes de Provence cuites et crues Œuf parfait de la Ferme « Les Secrets de nos Vergers », jus au basilic et olives noires	58€

Les Poissons

Homard grillé, miel de châtaignier et romarin Artichauts poivrades et shitakés	85€
Bar sauvage voilé de caviar Impérial Pousses de tétragone et pommes de mer	78€
Noix de coquilles Saint-Jacques cuites à la plancha au romarin Sabayon au citron de Menton, poireaux fumés au bois de hêtre	57€

Les Viandes

Noix de veau cuite lentement à la sauge et citron confit Jeunes carottes croquantes et pommes de terre fondantes	72€
Filet de bœuf à la Provençale Fins raviolis de pommes rattes au beurre de truffe	78€
Caille en deux cuissons, laquée d'un jus au vinaigre de cerisier Tian de légumes du Sud	67€

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€
Baba à la vanille de Madagascar Velours de pommes caramélisées, sorbet plein fruit	26€
Croustillant au chocolat grand cru Crèmeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao	25€

Nos menus sont servis pour l'ensemble des convives

7 Odyssées 155€ 6 Odyssées 140€

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