

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	68€
Noix de coquilles Saint-Jacques marinées au caviar Huîtres Gillardeau et salicornes	58€
Truffe noire et artichauts poivrades étuvés Tarte fine au parmesan et pousses d'épinard	55€
Œuf poché à basse température Céleri rave caramélisé, coulis de truffes noires	48€

Les Poissons

Rouget en bouillabaisse Fenouil et pommes fondantes, rouille safranée en « coussins croustillants »	75€
Homard bleu rôti au romarin et miel de châtaignier Artichauts poivrades cuits et crus, tomates confites	85€
Noix de coquilles Saint-Jacques grillées à la plancha Truffe noire et endives caramélisées	67€

Les Viandes

Quasi de veau cuit lentement aux champignons Choux farcis aux châtaignes, Matignon de légumes	68€
Filet de bœuf Rossini Purée de pommes de terre truffée	79€
Lapin fermier en différentes cuissons Jus réduit aux saveurs de marjolaine et olive Taggiasche	58€

Le Fromage

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

Les Desserts

Granité à l'Absinthe Marmelade d'agrumes à la vanille, glace fenouil	27€
Meringue tendre Fruits exotiques à la graine de vanille et fruits de la passion	28€
Chocolat grand cru en texture fondante Glace Earl Grey et vanille de Tanzanie, praliné noisette	28€
Archipel Nomicos Saveurs au fil du temps	27€

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