

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 Caviar et bourrache	57€
Jardin de légumes d'Ile-de-France Condiment de betterave, cappuccino aux cèpes	46€
Œuf Parfait de la ferme « Les Secrets de nos Vergers » Champignons des bois sautés, cappuccino de cèpes à la fève de tonka	58€

Les Poissons

Homard grillé, miel de châtaignier et romarin Artichauts poivrades, courgettes violons grillées à la plancha	85€
Bar sauvage au citron caviar Vierge de légumes au jus de fenouil, sabayon au citron de Menton	68€
Rouget à la marjolaine Pissaladière, tomates confites, basilic citrus, olives Taggiasche	57€

Les Viandes

Noix de veau aux girolles et citron confit Cœur de romaine farci, pommes fondantes au romarin	62€
Filet de bœuf et foie gras de canard légèrement fumés au bois de hêtre Fricassée gourmande, truffe, champignons, pommes de mer	68€
Caille en deux cuissons, aux olives noires et fleur de thym Gnocchi d'herbes potagères, aubergine fumée	57€

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€
Poire Comice caramélisée Crème à la vanille légèrement fumée	26€
Tarte soufflée au chocolat grand cru Ganache fondante, sorbet cacao	26€
Archipel Nomicos Saveurs au fil du temps	25€

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