

# n o ~ i c o s

## Les Entrées

<b>Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard</b> Parmesan et jus de veau corsé	65€
<b>Fleurs de courgettes farcies, salpicons de homard</b> Courgettes violons en émulsion à la verveine	58€
<b>Jardin de légumes d'Ile-de-France</b> Condiment de légumes crus au basilic et parmesan	48€
<b>Caviar Oscietre de la Maison Prunier</b> Velouté de petits pois, amandes fraîches et crémeux d'amandes	62€

## Les Poissons

<b>Homard grillé, miel de châtaignier et romarin</b> Artichauts poivrades, courgettes violons grillées à la plancha	85€
<b>Bar sauvage au citron caviar</b> Vierge de légumes au jus de fenouil, sabayon au citron de Menton	78€
<b>Rouget à la marjolaine</b> Pissaladière, tomates confites, basilic citrus, olives Taggiasche	57€

## Les Viandes

<b>Noix de veau aux girolles et citron confit</b> Tomates et oignons farcies à la Provençale	72€
<b>Filet de bœuf et foie gras de canard légèrement fumés au bois de hêtre</b> Fricassée gourmande, truffe, champignons, pommes de mer	78€
<b>Caille en deux cuissons, aux olives noires et fleur de thym</b> Gnocchi d'herbes potagères, aubergine fumée	67€

## Le Fromage

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

## Les Desserts

<b>Granité à l'Absinthe</b> Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil	25€
<b>Fontainebleau aux fraises Anaïs</b> Jus de fraise à l'huile d'olive citronnée	26€
<b>Croustillant au chocolat grand cru</b> Crémeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao	25€
<b>Framboises dans toutes leurs simplicités</b> Jus, glace vanille, Arlettes	26€

**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