

n o ~ i c o s

Les Entrées

Truffe noire Tuber Melanosporum	62€
Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard, jus de veau	
Homard bleu en carpaccio	58€
Pêches blanches, citron caviar mariné au ponzu	
Fleurs de courgette farcies aux herbes et marjolaine	56€
Tomates fraîches caramélisées, noisettes et parmesan	

Les Poissons

Homard bleu en aiguillettes grillées	79€
Laquées au miso, réhaussées de vinaigre de cerisier	
Bar sauvage et caviar Impérial	78€
Sabayon au citron de Menton, amarante et pousses de tétragone	
Dos de lieu jaune en bouillabaisse	57€
Cœur de fenouil et pommes de terre fondantes, rouille safranée	

Les Viandes

Noix de veau cuite très lentement	72€
Jus corsé au citron confit, cocos de Paimpol à la sauge et parmesan	
Filet de bœuf à la Provençale	78€
Ravioli d'herbes, olives noires et tomates confites	
Caille en deux cuissons	67€
Tian de légumes du Sud, jus au vinaigre de cerisier	

Le Fromage

Sélection de fromages affinés de Laurent Dubois, Maître fromager MOF	25€
--	-----

Les Desserts

Granité à l'Absinthe	24€
Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil	
Baba et pêche blanche	24€
Crème légère à la marjolaine, sorbet plein fruit	
Croustillant au chocolat grand cru	25€
Crémeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao	

Nos menus sont servis pour l'ensemble des convives

7 Odyssees 150€ 6 Odyssees 135€ 4 Odyssees 95€

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