

n o ~ i c o s

Les Entrées

Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard	68€
Parmesan et jus de veau corsé	
Oursins en fine gelée à la bergamote	55€
Emulsion au fenouil	
Asperges vertes de Provence grillées à la plancha	58€
Ail des ours, orange sanguine et sabayon au citron de Menton	
Morilles blondes farcies au foie gras de canard	52€
Jus corsé au Tio Pepe	

Les Poissons

Rouget en bouillabaisse	75€
Fenouil et pommes fondantes, rouille safranée en « coussins croustillants »	
Homard bleu rôti au romarin et miel de châtaignier	85€
Artichauts poivrades cuits et crus, tomates confites	
Dos de bar cuit au naturel	67€
Fregola sarde et légumes de Printemps, émulsion verveine	

Les Viandes

Quasi de veau cuit lentement	68€
Petits pois à la Française, pommes fondantes et sauce aux Lentins du Chêne	
Filet de bœuf Rossini	79€
Purée de pommes de terre truffée	
Lapin fermier en différentes cuissons	58€
Jus réduit aux saveurs de marjolaine et olive Taggiasche	
Selle d'agneau de Lozère farcie en rognonnade	64€
Courgette comme un tian à la Provençale	

Le Fromage

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

Les Desserts

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

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