

# n o ~ i c o s

## Les Entrées

<b>Truffe noire Tuber Melanosporum</b>	62€
Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard, jus de veau	
<b>Noix de coquilles Saint Jacques et caviar</b>	58€
En tartare aux huîtres Gillardeau, velouté de bourrache	
<b>Cèpes cuits et crus</b>	56€
Œuf « parfait » en émulsion de champignons aux saveurs de tonka	

## Les Poissons

<b>Homard bleu en aiguillettes grillées</b>	79€
Miel de châtaignier et purée de cèpes	
<b>Bar sauvage et caviar Impérial</b>	78€
Sabayon au citron de Menton, amarante et pousses de tétragone	
<b>Dos de lieu jaune en bouillabaisse</b>	57€
Cœur de fenouil et pommes de terre fondantes, rouille safranée	

## Les Viandes

<b>Noix de veau cuite très lentement</b>	72€
Jus corsé au citron confit, cocos de Paimpol à la sauge et parmesan	
<b>Filet de bœuf à la Provençale</b>	78€
Ravioli d'herbes, olives noires et tomates confites	
<b>Caille en deux cuissons</b>	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

<b>Granité à l'Absinthe</b>	24€
Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil	
<b>Baba à la vanille de Madagascar</b>	24€
Velours de pommes caramélisées, sorbet plein fruit	
<b>Croustillant au chocolat grand cru</b>	25€
Crèmeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao	

### **Nos menus sont servis pour l'ensemble des convives**

7 Odyssees 155€    6 Odyssees 140€    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