

n o ~ i c o s

Menu En 7 odyssees 150€

Jardin de légumes de printemps

Étuvés aux aromates façon barigoule, fleurs et pousses de salades

*

Fleurs de courgette farcies aux herbes et marjolaine

Tomates fraîches caramélisées, amande et parmesan

*

Bar sauvage et caviar Impérial

Sabayon au citron de Menton, amarante et petits pois

*

Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard

Céleri et jus de veau

*

Noix de veau cuite très lentement

Jus corsé au citron confit, petits pois à la sauge et parmesan

*

Croustillant au chocolat grand cru

Crémeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

Menu En 6 odyssees 130€

Fleurs de courgette farcies aux herbes et marjolaine

Tomates fraîches caramélisées, amande et parmesan

*

Dos de lieu jaune en bouillabaisse

Cœur de fenouil et pomme de terre fondantes, rouille safranée

*

Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard

Céleri et jus de veau

*

Noix de veau cuite très lentement

Jus corsé au citron confit, petits pois à la sauge et parmesan

*

Croustillant au chocolat grand cru

Crémeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

Menu En 4 odyssees 85€

Ceviche de daurade au pamplemousse et anis

Velouté de courgettes

*

Dos de lieu jaune en bouillabaisse

Cœur de fenouil et pomme de terre fondantes, rouille safranée

*

Noix de veau cuite très lentement

Jus corsé au citron confit, petits pois à la sauge et parmesan

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil