

n o ~ i c o s

Menu En 6 odysées 125€

Œuf parfait de Marans – La Ferme « Les secrets de nos Vergers »

Fine purée de Butternut en émulsion de parmesan

*

Noix de coquilles Saint-Jacques

Rôties au miel de châtaignier

*

Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard

Céleri et jus de veau

*

Noix de veau et carottes au gingembre

Sauce aux champignons de Paris et Tio Pepe

*

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 7 odysées 150€

Noix de coquilles Saint Jacques marinée

*

Œuf parfait de Marans – La Ferme « Les secrets de nos Vergers »

Fine purée de Butternut en émulsion de parmesan

*

Bar au caviar Impérial

Pommes de terre fumées au bois de hêtre

*

Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard

Céleri et jus de veau

*

Noix de veau et carottes au gingembre

Sauce aux champignons de Paris et Tio Pepe

*

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 odysées 85€

Œuf parfait de Marans – La Ferme « Les secrets de nos Vergers »

Fine purée de Butternut en émulsion de parmesan

*

Cœur de cabillaud nacré

Fregola, citron confit

*

Noix de veau et carottes au gingembre

Sauce aux champignons de Paris et Tio Pepe

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil