

# n o ~ i c o s

## Menu En 7 odyssees 150€

### **Gaspacho de tomates cœur de bœuf**

Ceviche de daurade, pamplemousse et verveine

\*

### **Flours de courgette farcies aux herbes et marjolaine**

Tomates fraîches caramélisées, noisettes et parmesan

\*

### **Dos de lieu jaune en bouillabaisse**

Cœur de fenouil et pommes 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, cocos de Paimpol à la sauge et parmesan

\*

### **Croustillant au chocolat grand cru**

Crèmeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao

\*

### **Granité à l'Absinthe**

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

## Menu En 6 odyssees 135€

### **Flours de courgette farcies aux herbes et marjolaine**

Tomates fraîches caramélisées, noisettes et parmesan

\*

### **Dos de lieu jaune en bouillabaisse**

Cœur de fenouil et pommes 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, cocos de Paimpol à la sauge et parmesan

\*

### **Croustillant au chocolat grand cru**

Crèmeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao

\*

### **Granité à l'Absinthe**

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

## Menu En 4 odyssees 95€

### **Gaspacho de tomates cœur de bœuf**

Ceviche de daurade, pamplemousse et verveine

\*

### **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, cocos de Paimpol à la sauge et parmesan

\*

### **Granité à l'Absinthe**

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil