

n o ~ i c o s

Menu Signature 165€

Champignons des bois selon la cueillette

Aubergine confite à la marjolaine, jaune d'œuf et pousses maraîchères

*

Homard bleu rôti au romarin

Miel de châtaignier et artichauts poivrades

*

Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard

Parmesan, jus de veau corsé

*

Quasi de veau aux cèpes

Blettes étuvées et farcies à la Provençale

*

Archipel Nomicos

Glace cacao

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

Menu De Saison 145€

Champignons des bois selon la cueillette

Aubergine confite à la marjolaine, jaune d'œuf et pousses maraîchères

*

Rouget cuit à la plancha

Girolles, sauce au vin rouge, fine tranche de pain grillée à la moelle de boeuf

*

Noix de gigot d'agneau du Quercy à la sarriette

Fenouil braisé, crépinette et olives Taggiasche

*

Figues de Solliès confites

Crème légère à la feuille de figuier, sorbet fromage blanc - romarin