

# n o ~ i c o s

## Menu Signature 165€

### **Œuf parfait de la ferme « Les Secrets de nos Vergers »**

Potimarron et châtaignes étuvés à la truffe noire

\*

### **Noix de coquilles Saint-Jacques grillées à la plancha**

Poireaux aux huîtres et suc de persil

\*

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

Parmesan, jus de veau corsé

\*

### **Noix de veau aux champignons des bois et citron confit**

Cœur de romaine farci, pommes fondantes au romarin

\*

### **Archipel Nomicos**

Sorbet cacao

\*

### **Granité à l'Absinthe**

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

## Menu De Saison 145€

### **Jardin de légumes d'Ile-de-France**

Condiment de betterave au vinaigre de cerisier

\*

### **Noix de coquilles Saint-Jacques grillées à la plancha**

Poireaux aux huîtres et suc de persil

\*

### **Caille en deux cuissons aux olives noires et fleur de thym**

Gnocchi d'herbes potagères, aubergine fumée

\*

### **Archipel Nomicos**

Sorbet cacao