no icos

Menu Signature 165€

Rouget grillé façon pissaladière
Velouté de haricots coco à la sauge et olives Taggiasche
*
Pêche du jour en bouillabaisse
Soupe de poissons, fenouil cuit et cru, rouille safranée en « coussins croustillants »
*
Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard
Parmesan, jus de veau corsé
*
Volaille fermière en deux cuissons
Côte de romaine farcie aux aromates, morilles des pins
*
Chocolat grand cru en texture fondante
Glace Earl Grey et vanille de Tanzanie, praliné noisette
*
Granité à l'Absinthe
Marmelade de tomates à la vanille, glace fenouil

Menu De Saison 145€

Rouget grillé façon pissaladière
Velouté de haricots coco à la sauge et olives Taggiasche
*
Pêche du jour en bouillabaisse
Soupe de poissons, fenouil cuit et cru, rouille safranée en « coussins croustillants »
*
Volaille fermière en deux cuissons
Côte de romaine farcie aux aromates, morilles des pins
*
Velouté de pommes caramélisées à la vanille
Emulsion fromage blanc