

n o ~ i c o s

Menu Signature 165€

Velouté de châtaignes grillées

Étuvé de cœur de céleri aux aromates et truffe noire

*

Cœur de cabillaud façon bouillabaisse

Moules et encornets

*

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

Parmesan, jus de veau corsé

*

Quasi de veau façon blanquette

Cœur de romaine et gnocchi de pommes de terre au parmesan

*

Archipel Nomicos

Glace cacao

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

Menu De Saison 145€

Velouté de châtaignes grillées

Étuvé de cœur de céleri aux aromates et truffe noire

*

Cœur de cabillaud façon bouillabaisse

Moules et encornets

*

Quasi de veau façon blanquette

Cœur de romaine et gnocchi de pommes de terre au parmesan

*

Archipel Nomicos

Glace cacao