

n o ~ i c o s

Menu Signature 165€

Fleurs de courgette farcies de Monalisa à la marjolaine

Velouté de peaux de courgette, vinaigrette Barigoule

*

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

*

Selle d'agneau en écrin de sarriette

Oignons doux caramélisés, piquillos et citron confit, pommes fondantes

*

Archipel Nomicos

Glace cacao

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

Menu De Saison 145€

Fleurs de courgette farcies de Monalisa à la marjolaine

Velouté de peaux de courgette, vinaigrette Barigoule

*

Bouillabaisse

Poissons et crustacés selon la pêche, fenouil et croustillant de rouille

*

Caille en deux cuissons aux olives noires et fleur de thym

Gnocchi d'herbes potagères, aubergine fumée

*

Archipel Nomicos

Glace cacao