no icos

Menu Signature 165€

Noix de coquilles Saint-Jacques marinées au caviar
Huîtres Gillardeau et salicornes
*
Rouget en bouillabaisse
Fenouil et pommes fondantes, rouille safranée en « coussins croustillants »
*
Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard
Parmesan, jus de veau corsé
*
Quasi de veau cuit lentement aux champignons
Choux farcis aux châtaignes, Matignon de légumes
*
Chocolat grand cru en texture fondante
Glace Earl Grey et vanille de Tanzanie, praliné noisette
*
Granité à l'Absinthe
Marmelade d'agrumes à la vanille, glace fenouil

Menu De Saison 145€

Noix de coquilles Saint-Jacques marinées au caviar
Huîtres Gillardeau et salicornes
*
Rouget en bouillabaisse
Fenouil et pommes fondantes, rouille safranée en « coussins croustillants »
*
Quasi de veau cuit lentement aux champignons
Choux farcis aux châtaignes, Matignon de légumes
*
Poire pochée à la cardamome
Crémeux caramel au beurre salé, sorbet poire