

n o ~ i c o s

Menu Signature 165€

Champignons des bois selon la cueillette

Aubergine confite à la marjolaine, œuf parfait et pousses maraîchères

*

Homard bleu rôti au romarin

Miel de châtaignier et artichauts poivrades cuits et crus

*

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

Parmesan, jus de veau corsé

*

Quasi de veau aux cèpes

Blettes étuvées et farcies à la Provençale

*

Archipel Nomicos

Glace cacao

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

Menu De Saison 145€

Champignons des bois selon la cueillette

Aubergine confite à la marjolaine, œuf parfait et pousses maraîchères

*

Noix de coquilles Saint-Jacques grillées à la plancha

Velouté de haricots coco aux saveurs de marjolaine et olives noires

*

Quasi de veau aux cèpes

Blettes étuvées et farcies à la Provençale

*

Figues de Solliès confites

Crème légère à la feuille de figuier, sorbet fromage blanc - romarin