nomicos

Menu Signature 165€

Carabineros grillés à la plancha au poivre de « verveine »
Emulsion d'un jus de tomate aux amandes et verveine fraîche
*
Dos de Saint-Pierre au citron caviar
Artichauts poivrades et salicornes, jus safrané
*
Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard
Parmesan, jus de veau corsé
*
Quasi de veau cuit lentement
Petits pois et girolles étuvés, pommes de terre fumées et sauce d'une blanquette
*
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€

Carabineros grillés à la plancha au poivre de « verveine »
Emulsion d'un jus de tomate aux amandes et verveine fraîche
*
Dos de Saint-Pierre au citron caviar
Artichauts poivrades et salicornes, jus safrané
*
Quasi de veau cuit lentement
Petits pois et girolles étuvés, pommes de terre fumées et sauce d'une blanquette
*
Archipel Nomicos
Saveurs au fil du temps