

n o ~ i c o s

Menu Signature 165€

Morilles blondes farcies au foie gras de canard
Févettes et pointes d'asperges à l'ail de ours

*

Dos de bar

Vierge de fenouil, rouille et jus d'une bouillabaisse

*

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 caramélisées, piquillos et citron confit

*

Archipel Nomicos

Glace cacao

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

Menu De Saison 145€

Asperges vertes de Provence rôties aux olives Taggiasche

Jeunes pousses et herbes amères

*

Rouget grillé à la plancha

Vierge de fenouil, rouille et jus d'une bouillabaisse

*

Caille en deux cuissons aux olives noires et fleur de thym

Gnocchi d'herbes potagères, aubergine fumée

*

Archipel Nomicos

Glace cacao