

n o ~ i c o s

Menu En 7 odyssees 155€

Légumes de printemps en barigoule,
Basilic citrus, huile d'olive citronnée

*

Asperges Vertes de Provence cuites et crues, jus au basilic et olives noires
Œuf Parfait de la ferme « Les Secrets de nos Vergers »

*

Bar sauvage voilé de caviar Impérial
Pousses de tétragone et pommes de mer

*

Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard
Parmesan et jus de veau corsé

*

Noix de veau cuit lentement à la sauge et citron confit
Jeunes carottes croquantes et pommes de terre fondante

*

Croustillant au chocolat grand cru
Crémeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao

*

Granité à l'Absinthe
Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

Menu En 6 odyssees 140€

Asperges Vertes de Provence cuites et crues, jus au basilic et olives noires
Œuf Parfait de la ferme « Les Secrets de nos Vergers »

*

Noix de coquilles Saint Jacques cuite à la plancha au romarin
Sabayon au citron de Menton, poireaux fumés au bois de hêtre

*

Macaroni en léger gratin aux truffes noires et foie gras de canard
Parmesan et jus de veau corsé

*

Noix de veau cuite lentement à la sauge et citron confit
Jeunes carottes croquantes et pommes de terre fondante

*

Croustillant au chocolat grand cru
Crémeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao

*

Granité à l'Absinthe
Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil