

n o ~ i c o s

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

*

Archipel Nomicos

Saveurs au fil du temps