

n o ~ i c o s

Menu Signature 165€

Œuf parfait de la ferme « Les Secrets de nos Vergers »

Champignons des bois sautés, cappuccino de cèpes à la fève de tonka

*

Noix de coquilles Saint-Jacques grillées, miel de châtaignier et romarin

Artichauts poivrades, courgettes violons grillées à la plancha

*

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

Parmesan, jus de veau corsé

*

Noix de veau aux girolles et citron confit

Cœur de romaine farci, pommes fondantes au romarin

*

Archipel Nomicos

Sorbet cacao

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

Menu De Saison 145€

Jardin de légumes d'Ile-de-France

Condiment de betterave, cappuccino aux cèpes

*

Rouget à la marjolaine

Pissaladière, tomates confites, basilic citrus, olives Taggiasche

*

Caille en deux cuissons aux olives noires et fleur de thym

Gnocchi d'herbes potagères, aubergine fumée

*

Archipel Nomicos

Sorbet cacao

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil