

n o ~ i c o s

Menu Signature 165€

Caviar Oscière de la Maison Prunier

Velouté de petits pois, amandes fraîches et crémeux d'amande

*

Homard grillé, 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

Tomates et oignons farcies à la Provençale

*

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 De Saison 145€

Jardin de légumes d'Ile-de-France

Condiment de légumes crus au basilic et parmesan

*

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

*

Croustillant au chocolat grand cru

Crémeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao

*

Fontainebleau aux fraises Anaïs

Jus de fraise à l'huile d'olive citronnée