

n o ~ i c o s

Menu Signature 165€

Fleurs de courgette farcies de Monalisa à la marjolaine

Velouté de peaux de courgette, vinaigrette Barigoule

*

Homard bleu rôti au romarin

Miel de châtaignier et artichauts poivrades

*

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

Parmesan, jus de veau corsé

*

Caille en deux cuissons aux olives noires et fleur de thym

Gnocchi d'herbes potagères, aubergine fumée

*

Archipel Nomicos

Glace cacao

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

Menu De Saison 145€

Fleurs de courgette farcies de Monalisa à la marjolaine

Velouté de peaux de courgette, vinaigrette Barigoule

*

Bar sauvage voilé de poutargue

Vierge de légumes comme sur la riviera, sabayon au citron de Menton

*

Caille en deux cuissons aux olives noires et fleur de thym

Gnocchi d'herbes potagères, aubergine fumée

*

Archipel Nomicos

Glace cacao