

n o ~ i c o s

Menu Signature 165€

Oursins en fine gelée à la bergamote

Emulsion au fenouil

*

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

Petits pois à la Française, pommes fondantes et sauce aux Lentins du Chêne

*

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€

Asperges vertes de Provence grillées à la plancha

Ail des ours, orange sanguine et sabayon au citron de Menton

*

Rouget en bouillabaisse

Fenouil et pommes fondantes, rouille safranée en « coussins croustillants »

*

Quasi de veau cuit lentement

Petits pois à la Française, pommes fondantes et sauce aux Lentins du Chêne

*

Archipel Nomicos

Saveurs au fil du temps