

n o ~ i c o s

Menu En 4 odyssees 80€

Œuf parfait aux cèpes cuits et crus

Emulsion parmesan à la sauge

*

Dos de cabillaud nacré

Haricots coco cuisinés aux aromates et marjolaine

*

Caille

Rôtie et laquée, jus réduit au citron et sarriette, feuille de romaine farcie

*

Figues au thym

Glace à la fleur de lait

Menu En 6 odyssees 120€

Œuf parfait aux cèpes cuits et crus

Emulsion parmesan à la sauge

*

Noix de coquilles Saint Jacques rôties

Miel de châtaignier et romarin

*

Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard

En léger gratin

*

Caille

Rôtie et laquée, jus réduit au citron et sarriette, feuille de romaine farcie

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomates à la vanille, glace fenouil

*

Chocolat grand cru

Badiane en fuseaux croustillants

Menu En 8 odyssees 145€

Œuf parfait aux cèpes cuits et crus

Emulsion parmesan à la sauge

*

Noix de coquilles Saint Jacques marinées

Citron caviar, chou-fleur en barigoule à la verveine

*

Carabineros

Miel de châtaignier et romarin, pommes grenailles et artichauts poivrades

*

Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard

En léger gratin

*

Caille

Rôtie et laquée, jus réduit au citron et sarriette, feuille de romaine farcie

*

Fromages affinés

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomates à la vanille, glace fenouil

*

Chocolat grand cru

Badiane en fuseaux croustillants

Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne France

PRIX NET SERVICE ET TVA INCLUS