

n o ~ i c o s

Menu En 4 odyssees 80€

Fleurs de courgette

Farcies à la marjolaine, amandes fraîches, émulsion parmesan

*

Dos de cabillaud

Tomates caramélisées, Monalisa au safran, cébettes grillées

*

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€

Fleurs de courgette

Farcies à la marjolaine, amandes fraîches, émulsion parmesan

*

Homard

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

*

Granité à l'Absinthe

Marmelade de tomates à la vanille, glace fenouil

*

Chocolat grand cru

Badiane en fuseaux croustillants

Menu En 8 odyssees 145€

Fleurs de courgette

Farcies à la marjolaine, amandes fraîches, émulsion parmesan

*

Daurade marinée

Légumes en barigoule, pêche blanche et verveine

*

Homard

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