nomicos

Menu Saint-Valentin

Samedi 14 février 2026

Les Mises en bouche

Caviar et noix de coquilles Saint-Jacques aux huîtres, fleur de bourrache

Truffe et comté en tartelette croustillante

Dentelle de seigle et pointe d'asperge de Provence

*

Tourteau au caviar relevé au wasabi

Vinaigrette au citron caviar et verveine

*

Dos de bar étuvé aux coquillages rafraîchi d'une infusion à la citronnelle et gingembre

Sucs et médaillon de homard

*

Petites pommes de mer fondantes aux éclats de truffes noires et parmesan

Jus réduit au Porto

*

Filet mignon de veau en viennoise de noisettes

Fins ravioli « Del Plin » aux champignons torréfiés et foie gras de canard

*

Écrin de vanille en velours de framboises confites

Eau de rose et sorbet aux saveurs d'Orient

*

Sur le thème du chocolat grand cru

Une palette en différentes textures pour voyager

220€ par personne, menu hors boissons

315€ par personne, comprenant le menu, 1 coupe de champagne et 3 verres de vin