

# n o ~ i c o s

## Menu En 7 odyssees 155€

**Betteraves aux aromates comme un tartare,**  
Légumes au vinaigre de Barolo

\*

### **Cèpes cuits et crus**

Œuf « parfait » en émulsion de champignons aux saveurs de tonka

\*

### **Bar sauvage et caviar Impérial**

Sabayon au citron de Menton, amarante et pousses de tétragone

\*

### **Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard**

Céleri et jus de veau

\*

### **Noix de veau cuite très lentement**

Jus corsé au citron confit, cocos de Paimpol à la sauge et parmesan

\*

### **Croustillant au chocolat grand cru**

Crémeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao

\*

### **Granité à l'Absinthe**

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil

## Menu En 6 odyssees 140€

### **Cèpes cuits et crus**

Œuf « parfait » en émulsion de champignons aux saveurs de tonka

\*

### **Noix de coquilles Saint-Jacques**

Poireaux légèrement fumés au bois de hêtre

\*

### **Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard**

Céleri et jus de veau

\*

### **Noix de veau cuite très lentement**

Jus corsé au citron confit, cocos de Paimpol à la sauge et parmesan

\*

### **Croustillant au chocolat grand cru**

Crémeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao

\*

### **Granité à l'Absinthe**

Marmelade de tomate à la vanille, glace fenouil