

NOMADE

MENU BY LORI MOREAU & ADRIEN CACHOT

Amuse-bouche

Appetizer – Chef's selection

Entrées - Starters

Salade « Izumi » aux gambas « Black Tiger », pousses d'épinards, vinaigrette truffe-miso-parmesan **29€**

"Izumi" style salad with Black Tiger prawns, spinach, truffle-parmesan-miso dressing

Tomates multicolores zebra, stracciatella di bufala, pesto basilic et pistache, crumble d'olives Taggiasche - **veggie** **27€**

Zebra tomatoes, Stracciatella di Bufala basil and pistachio pesto, Taggiasche olives

Foie gras mi-cuit, carottes en escabèche by AC **28€**

Pan seared foie gras, carrots "escabèche"

Carpaccio de pieds de cochon, gelée gin G'Vine tonic, salade acidulée - by AC **21€**

Pig trotters Carpaccio, gin G'Vine tonic gel, sour green leaves

Plats - Main courses

Langoustines, andouille béarnaise, avocat en texture, jus de tête - by AC **37€**

Langoustines, Bearn andouille sausage, textured avocado, langoustine jus

Aubergine farcie à la caponata, condiment à l'ail des ours - **vegan** **28€**

Stuffed Eggplant « alla Caponata » wild garlic condiment

Pigeon rôti, cuisse en boulette, crème fumée au tabac, sauce café, pulpe de chou-fleur brûlé - by AC **39€**

Roasted Wood Pigeon, tobacco smoked raw cream, coffee sauce, burnt cauliflower pulp, raw florets

Merlu, fraise de veau en ragoût, riz sauvage façon pilaf, couteaux et émulsion de coquillages - by AC **32€**

Hake, stewed calf's ruffle, Pilau wild rice, razor clams emulsion

NOMADE

MENU BY LORI MOREAU & ADRIEN CACHOT

Desserts - Desserts

Finger « chocolat noisette », glace praliné **12€**
« Chocolate - hazelnuts » finger, praline ice cream

Romaine, crème mascarpone aux baies, glace framboise - by AC **14€**
Romaine lettuce, mascarpone cream with berries, raspberry sorbet

Pêche pochée à la verveine, gelée de Cosmopolitan, bâton de meringue, sorbet yaourt - by AC **12€**
Verbena infused peach, cosmopolitan jelly, meringue stick, yogurt sorbet