Noucha

RESTAURANT

L'apéritif de Noucha

Homemade tarama, toasted brioche	11€
Crunchy radishes, whipped spiced butter	6€
Kintoa PDO ham, freshly sliced to order	21€
Heirloom vegetable chips	8€

Starters

Charred leek, kiwi, lightly whipped horseradish cream, and sherry vinegar	9€
Red kuri squash velouté, liquorice emulsion, and Brussels sprout petals	12€
Medley of salt-crusted roasted beets and multicolored radishes, cauliflower tabbouleh	11€
Wasabi deviled eggs with crispy bresaola	9€
Crispy sea bream tartlet with candied kumquat and pomegranate	16€

Mains

Chef's Pasta	19€
Veal fillet with reduced jus, mushroom and scamorza ravioli, celeriac mousseline	31€
Cod glazed with a clementine reduction, watercress velouté, spinach and baby potatoes	32€
Autumn vegetable puff pastry tart with a rich vegetable reduction	20€
Beef tartare, confit egg yolk, and homemade fries	24€
Stuffed vegetable cabbage, sorrel milk, and Comté emulsion	20€
Noucha vegetarian plate, seasonal vegetables, organic soft-boiled egg, burrata	22€

Sides

Baby leaf salad, green oil 5€ — Mashed potatoes 6€ — Homemade fries 4€

Cheese & Desserts

Selection of matured cheeses, seasonal pick	12€
Coffee layer cake	9€
Pear Belle-Hélène with a scoop of ice cream of your choice	9€
Triple-Lemon Tartlet	10€

Prix net – TVA et service inclus / Origine des viandes : Bœuf et Veau – France / le logo identifie nos plats végétariens. / Nos plats sont élaborés à partir de produits frais, dans le respect de la saisonnalité / Pour toute information sur les allergènes présents dans nos plats, veuillez vous adresser à notre personnel. Tous nos vins sont d'Appellation d'Origines Protégée / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération