

O N I C E

Menu Découverte*	125€
<i>Menu dégustation 5 séquences</i>	

Menu Onice*	145€
<i>Menu dégustation 7 séquences</i>	

Assiette de fromages de Saison	25€
--------------------------------	-----

**Servi pour l'ensemble des convives d'une table*

Accords mets et vins

<i>5 temps</i>	85€
----------------	-----

<i>7 temps</i>	105€
----------------	------

Prix nets, service compris.

La boisson n'est pas comprise dans le menu.

Onice n'accepte pas les tickets restaurants ni les chèques.

Décembre 2025

Grignotages

Sashimi de Daurade Royale de Méditerranée *

Dashi de navet, daikon fermenté au miso

Artichaut violet épineux à la juive *

Ris de veau glacés, jus de viande et sauce verte

Cappelletti in brodo

Recette de famille

Maigre de nos côtes *

Émulsion au champagne et coquillages, œufs de truite et tendons de veau

Pigeon de Bresse cuit en coffre

Sauce mole, échalote rôtie et purée de céleri-rave

“ Postre Vigilante ” *

Coing confit et en granité, espuma au fromage de chèvre

Glace au sésame noir *

Sauce au yuzu et ganache au chocolat blanc

Douceurs

Menu dégustation 5* ou 7 séquences

Notre menu évolue au gré des arrivages et de la saison.