

Soirée Lyrique

Spectacle (20h00-23h30) + Diner

A partir de 98€ / pers.

Caviar Royal Siberian Baeri ou Osciètre Persicus en boîte individuelle avec blinis maison.
Caviar Royal Siberian Baerii or Osciètre Persicus in individual box with homemade blinis.

-20g Baerii supplément 40€ (*extra charge*)
-20g Osciètre Persicus supplément 60€ (*extra charge*)

-50g Baerii supplément 80€ (*extra charge*)
-50g Osciètre Persicus supplément 120€ (*extra charge*)

Mises en bouche / Appetizers

Duo de mises en bouche du chef
Duo of appetizers from the chef

Entrées/ Starters

Tataki de bœuf aux saveurs d'Asie, sauce teriyaki au miel, citron et gingembre
Beef tataki with Asian flavors, honey, lemon and ginger teriyaki sauce

Gravelax de poisson du marché mariné au kiwi, basilic et piment vert
Market fish gravlax marinated with kiwi, basil and green chili

Velouté de champignons au porto, œuf bio parfait, mouillette croustillante à l'ail et fines herbes
Cream of mushroom soup with port wine, organic slow-cooked egg, crispy garlic and herb toast

Foie gras maison au madère, chutney d'oignons, brioche maison toastée et bouquet de salade verte (**Supplément 9€**)
Homemade foie gras with Madeira wine, onion chutney, toasted brioche and garden salad (Supplement €9)

*Les mets servis peuvent être adaptés et modifiés selon les restrictions alimentaires
Ou les allergies des convives.*

Dishes served can be adapted and modified according to dietary restrictions or allergies.

Plats/ Main Courses

Pavé de saumon en croûte d'herbes, purée de panais et cébette, pousses aromatiques
Salmon fillet with an herb crust, purée of parsnip and scallion, microgreens

Suprême de volaille au satay, mille-feuille de pommes de terre et jeunes pousses
Free-range chicken supreme with satay sauce, potato mille-feuille and young shoots

Butternut rôtie au miel et cumin, dés de feta, noix croquantes et oignons frits
Roasted butternut squash with honey and cumin, feta cheese, crunchy walnuts and fried onions

Filet de bœuf "Chateaubriand", sauce au poivre noir de Sarawak et pommes mitrailles. **(Supplément 18€)**
Beef filet "Chateaubriand", pepper sauce exemple and grape potatoes. (Extra charge €18)

Assortiment de fromages affinés.
Selection of matured cheeses.

Ou/ Or

Desserts / desserts

L'Opéra du Bel Canto, biscuit moelleux, crème au café et ganache chocolat
"Bel Canto" Opera cake with coffee cream and chocolate ganache

Pavlova aux fruits de saison, coulis de mangue
Seasonal fruit pavlova with mango coulis

Nougat glacé à l'amaretto, nappage aux fruits rouges et gruë de cacao
Amaretto iced nougat with red fruit sauce and cocoa nibs

15€ de supplément pour Fromages et Dessert.
15€ extra for cheese and dessert.

Menu enfant 49€ (6-12ans)
Entrée, plat ou plat, dessert

Toute notre carte est faite maison et élaborée avec des produits frais.
Our entire menu is homemade and made with fresh products.

Origines des viandes:

Bœuf (Tataki)° origine UE.
Canard (Foie gras) origine UE
Volaille origine UE.
Bœuf (Filet) origine UE.