

## MENU DINER + SPECTACLE

UN CHOIX DE MENU UNIQUE EST DEMANDÉ POUR LES GROUPES  
DE PLUS DE 10 PERSONNES

### *Entrées/ Starters (1 entrée au choix)*

Saumon bio mariné au Ponzu, pousses de betteraves rouges, salicornes, salade mesclun et concombre.  
*Bio marinated salmon with Ponzu beetroot leaves, glasswort, mesclun salad and cucumber.*

Œuf bio mollet croustillant au wasabi, chips de lard(**porc**) et salade en folie.  
*Crispy organic soft-boiled egg with wasabi, bacon chips and mix salad.*

Maki de poireaux, gel de butternut vinaigrette sésame et dentelle de légumes.  
*Leek maki, butternut gel, sesame vinaigrette, and vegetable lace.*

Terrine de foie gras maison, chutney d'oignons au porto et sa brioche toastée. **(Supplément 9€)**  
*Homemade foie gras terrine, porto onion chutney and toasted brioche. (Extra charge 9€)*

### *Plats/ Main Courses (1 plat au choix)*

Filet de bar snacké, tombée de poireaux gel de citron au piment d'Espelette.  
*Snacked sea bass leek confit, and lemon gel with Espelette pepper.*

Suprême de volaille fermière, purée de brocolis sauce au cidre bouquet d'herbes fraîches.  
*Supreme of free-range chicken, mashed broccoli with a cider sauce and fresh herbs.*

Risotto forestier cuit au bouillon de légumes, cébette et chips de panais. (Végan)  
*Forest risotto cooked in the vegetable broth with spring onions and parsnip chips. (Vegan)*

Filet de bœuf "Chateaubriand", sauce au poivre noir de Sarawak et pommes mitrilles. **(Supplément 18€)**  
*Filet of beef "Chateaubriand", pepper sauce and grape potatoes. (Extra charge 18€)*

Assortiment de fromages affinés  
*Selection of vintage cheeses*

***Ou/ Or***

### *Desserts / desserts (1 dessert au choix)*

Bavarois exotique mangue, fruit de la passion et noix de coco avec sa ganache combava.  
*Exotic bavarian mango, passion fruit and coconut with its combava ganache.*

Duo Choco croustillant praline et dacquoise cacao.  
*Duo of crispy praline chocolate and cocoa dacquoise.*

Poire pochée aux aromates, sablé breton sans gluten et caramel beurre salé.  
*Pear poached with herbs Breton shortbread gluten-free salted butter caramel.*

FORMULE PUCCINI 120€ TTC / PERS. SOIT 107.58€ HT  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

Kir vin blanc ou jus de fruit

½ bouteille de vin rouge « Saumur-Champigny »

Ou ½ bouteille de vin blanc « Cheverny »

½ bouteille d'eau minérale et Boisson chaude

FORMULE ROSSINI 135€ TTC / PERS. SOIT 120.08€ HT  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

Coupe de champagne Bel Canto

½ bouteille vin rouge Graves « Château Haut-Selve »

Ou ½ bouteille vin blanc « Saint Véran »

½ bouteille d'eau minérale et Boisson chaude

FORMULE VERDI 170€ TTC / PERS. SOIT 150€ HT  
ENTRÉE + PLAT + FROMAGES + DESSERT + BOISSONS

Coupe de champagne Louis Roederer

½ bouteille vin rouge Lalande de Pomerol « Château de Bel Air »

Ou ½ bouteille de bourgogne blanc Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Laroche Vaudevey »

½ bouteille d'eau minérale, Boisson chaude et Digestif

FORMULE MOZART 195€ TTC / PERS. SOIT 172.73€ HT  
CAVIAR 20G + ENTRÉE + PLAT + FROMAGES + DESSERT + BOISSONS

½ bouteille de Champagne Pierre Mignon blanc

Ou ½ bouteille de Champagne Pierre Mignon rosé

½ bouteille d'eau minérale, Digestif et Boisson chaude