

MENU DINER + SPECTACLE



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

Entrées/ Starters (1 entrée au choix)

Tomates d'antan, straciatella di bufala et pesto.
Heirloom tomatoes, buffalo straciatella, and pesto.

Velouté de chou-fleur printanier, œuf bio parfait et pancetta.
Spring cauliflower soup, perfect organic egg, and pancetta.

Ceviche de dorade royale, pickles d'oignons rouges, pignons de pin, grenade, guacamole et tuile de seiche.
Royal sea bream ceviche, pickled red onions, pine nuts, pomegranate, guacamole and cuttlefish tuile.

Terrine de foie gras maison, chutney de mangue et sa brioche toastée. (Supplément 9€)
Homemade foie gras terrine, mango chutney and toasted brioche. (Extra charge 9€)

Plats/ Main Courses (1 plat au choix)

Filet de bar, asperges blanches grillées, chips de patate douce et jus gastrique au citron vert.
Sea bass fillet, grilled white asparagus, sweet potato chips, and lime gastrique.

Carré d'agneau, aubergines grillées, baby carottes, houmous de betterave et jus corsé au porto.
Rack of lamb, grilled eggplants, baby carrots, beetroot hummus, and rich porto jus.

Risotto d'épeautre à la crème de soja, fèves, noix de cajou, tofu fumé pané et chips de banane plantain.
Spelt risotto with soy cream, broad beans, cashew nuts, breaded smoked tofu, and plantain chips.

Filet de veau en croûte d'herbes, millefeuille de pomme de terre croustillant, gel d'échalote et jus au cassis.
(Supplément 18€)
Veal fillet in herb crust, crispy potato millefeuille, shallot gel, and blackcurrant jus. (Extra charge €18)

Assortiment de fromages affinés
Selection of vintage cheeses

Ou/ Or

Desserts / desserts (1 dessert au choix)

« Comme un Paris-Brest » crème pralinée et noisettes caramélisées.
Paris-Brest-inspired pastry with praline cream and caramelized hazelnuts.

Cheesecake aux fruits rouges, biscuit spéculoos et coulis de fruits rouges.
Red berry cheesecake, speculoos biscuit, and red berry coulis.

Finger croustillant chocolat blanc et beurre de cacahuètes, gelée de framboise, ganache montée et chantilly.
Crispy white chocolate and peanut butter finger, raspberry jelly, whipped ganache, and whipped cream.

Mogador, croustillant chocolat, gelée de mangue, ganache chocolat au tonka et sorbet Sichuan.
Mogador, chocolate crunch, mango jelly, tonka chocolate ganache, and Sichuan sorbet.

FORMULE PUCCINI 120€ TTC / PERS. SOIT 107.58€ HT
ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSONS
UNIQUEMENT À NEUILLY – PORTE MAILLOT

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^{er} 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