Menu Diner + spectacle

Un choix de menu unique est demandé pour les groupes de plus de 10 personnes

Entrées/ Starters (1 entrée au choix)

Pressé de bœuf au foie gras, chutney d'oignons au porto.
Beef press with foie gras, porto onion chutney.

Velouté aux marrons, œuf bio parfait, croûtons et pancetta.
Chestnut velouté with perfectly cooked organic egg, croutons, and pancetta.

Carparccio de poulpe, légumes croquants et sauce chimichurri.
Octopus carpaccio, crunchy vegetables and chimichurri sauce.

Rolls de poireaux en croute d'oignons frits , gel butternut et betterave, dentelles.
(Végétarien uniquement)
Leek rolls in a crust of fried onions, butternut gel and beetroot, lace. (Vegetarian only)

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)

Mi-cuit de saumon, fumé à la bergamote et légumes grillés.
Cured smoked salmon with bergamot and grilled vegetables.

Souris d'agneau, cèleri rave rôti et jus corsé au cognac et romarin.
Lamb shank, roasted celeriac, and a rich sauce with cognac and rosemary.

Rigatoni à la crème de truffe avec champignons shitaké, chou kale croustillant et copeaux de parmesan.**(Végétarien uniquement)**
Truffle cream rigatoni with shiitake mushrooms, crispy kale and parmesan shavings. (Vegetarian only)

Filet de bœuf "Chateaubriand", crème d'ail rose et pommes mitrailles. **(Supplément 18€)**
Filet of beef "Chateaubriand", pink garlic sauce, and grape potatoes. (Extra charge 18€)

Assortiment de fromages affinés
Selection of vintage cheeses

Ou/ Or

Desserts / desserts (1 dessert au choix)

Entremet Sponge cake, ganache banane, nutella maison et sorbet ananas.
Entremet Sponge cake, banana ganache, nutella homemade and pineapple sorbet.

Carotte cake, verveine cristallisée, chantilly végétale, carottes confites et sorbet passion.
Carrot entremet with verbena tuile, vegetable whipped, cream candied carrots, and passion fruit sorbet.

Dôme vanille, biscuit cookie, glaçage pistache et sauce caramel.

Vanilla dome, cookie biscuit, pistachio icing and caramel sauce.

.

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 1er 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