

Menu Diner + spectacle

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

Entrées/ Starters (1 entrée au choix)

Aumônière croustillante de chèvre chaud, compotée d'oignons, salade de choux, vinaigrette miel et balsamique

Crispy goat cheese purse, onion compote, cabbage salad, honey and balsamic vinaigrette

Gravlax de saumon à l'aneth, crème acidulée, chips croustillantes et julienne de Granny Smith

Dill-cured salmon gravlax, tangy cream, crispy chips and Granny Smith apple julienne

Crèmeux de chou-fleur parfumé au cumin, œuf parfait, pickles multicolores et oignons frits

Cumin-infused cauliflower cream, perfect egg, multicolored pickles and crispy fried onions

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)

Plats/ Main Courses (1 plat au choix)

Gambas à la plancha, risotto fondant de poireaux au bouillon de légumes

Plancha-grilled king prawns, creamy leek risotto with vegetable broth

Effiloché de canard confit, écrasé de pommes de terre, tuile de parmesan et bouquet de salade verte

Pulled confit duck, crushed potatoes, parmesan tuile and green salad bouquet

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 mitrilles. **(Supplément 18€)**

Beef filet "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)

Crème brûlée maison à la vanille

Classic vanilla crème brûlée

L'Opéra du Bel Canto, biscuit moelleux, crème au café et ganache chocolat

"Bel Canto" Opera cake with coffee cream and chocolate ganache

Pommes caramélisées façon crumble, glace au fromage blanc

Caramelized apples crumble, fromage blanc ice cream

Formule Bizet 118€ TTC / pers. soit 107.27€ HT
Entrée + plat + dessert + Boissons sans alcool
uniquement à Neuilly – Porte Maillot

Soft + ½ bouteille d'eau minérale et Boisson chaude

Formule Puccini 128€ TTC / pers. soit 114.62€ HT
Entrée + plat + dessert + Boissons
uniquement à Neuilly – Porte Maillot

Kir vin blanc ou Soft

½ bouteille de vin rouge « Saumur-Champigny »

Ou ½ bouteille de vin blanc « Cheverny »

½ bouteille d'eau minérale et Boisson chaude

Formule Rossini 145€ TTC / Pers. soit 128.79€ 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 Vessier cuvée élégance blanc

Ou ½ bouteille de Champagne Vessier cuvée élégance rosé

½ bouteille d'eau minérale, Digestif et Boisson chaude