



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

Entrées/ Starters (1 entrée au choix)

Velouté de potimarron, œuf parfait bio, noisettes torréfiées et pancetta croustillante.
Pumpkin velouté, perfect organic egg, roasted hazelnuts and crispy pancetta.

Céleri grillé, crème végétale de maïs, gelée de blettes, pickles de radis et dentelles de légumes.
Grilled celery, corn plant-based cream, chard gel, pickled radishes, and vegetable lace crisps.

Foie gras maison, servi avec une brioche légèrement toastée et un chutney de figue. (Supplément 9€)
Homemade foie gras, served with lightly toasted brioche and fig chutney. (Extra charge 9€)

Plats/ Main Courses (1 plat au choix)

Dos de cabillaud « Skrei », oignons grelots caramélisés, carottes, sauce curry-coco.
« Skrei » cod loin, caramelized pearl onions, carrots, with curry and coconut sauce.

Supreme de volaille fermière, duo de riz croustillant, jus corsé au cognac et gel poire.
Supreme of free-range chicken, crispy rice duo, rich Cognac jus, and pear gel.

Jack Be Little, crème végétale forestière truffée, chou kale croustillant et champignons eryngii.
Jack Be Little pumpkin with truffled forest mushroom cream, crispy kale, and eryngii mushrooms.

Filet de bœuf « Châteaubriand », sauce aux cèpes, accompagné d'échalotes rôties et de pommes grenaille. (Supplément 18€)
Châteaubriand" beef fillet, with a porcini mushroom sauce, accompanied by roasted shallots and baby potatoes. (Supplement €18)

Assortiment de fromages affinés
Selection of vintage cheeses

Ou/ Or Desserts / desserts (1 dessert au choix)

Nougat glacé onctueux, enveloppé d'un glaçage noisette croquant à la manière des rochers chocolatés.
Creamy nougat glacé, wrapped in a crunchy hazelnut coating reminiscent of chocolate rochers.

Financier et sa mousse de marron, cœur coulant cassis, glaçage miroir et sorbet cassis.
Chestnut financier with chestnut mousse, cassis coulis center, mirror glaze, and cassis 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