

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
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