

MENU DINER + SPECTACLE

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

Entrées/ Starters (1 entrée au choix)

Ceviche de daurade royale marinée au citron vert et piment rouge.
Royal sea bream ceviche marinated with lime and red chili.

Œuf bio parfait, crémeux de patate douce, éclats de flan de courgette et chips de carotte.
Organic slow-cooked egg, sweet potato cream, courgette flan shards, and crispy carrot chips.

Carpaccio de bœuf, salade de roquette, croûtons grillés et huile d'herbes à l'ail.
Beef carpaccio, arugula salad, grilled croutons, and garlic herb oil.

Foie gras (spécialité du Chef), chutney d'oignon, salade verte et brioche toastée. (Supplément 9€)
Foie gras (Chef's specialty), onion chutney, green salad, and toasted brioche. (Extra charge €9)

Plats/ Main Courses (1 plat au choix)

Cabillaud vapeur à la citronnelle, linguine sauce citronnée et « vierge de tomate ».
Steamed cod with lemongrass, linguine with lemon sauce, and tomato vierge.

Suprême de volaille fermière au curry jaune, caponata et salade d'herbes.
Farmhouse chicken supreme with yellow curry, caponata, and herb salad.

Risotto à la tomate confite, roquette et chèvre frais.
Risotto with confit tomato, arugula, and fresh goat cheese.

Filet de bœuf "Chateaubriand", sauce au poivre noir de Sarawak et pommes mitrailles. (Supplément 18€)
Beef filet "Chateaubriand," pepper sauce exemple and grape potatoes. (Extra charge €18)

Assortiment de fromages affinés
Selection of vintage cheeses

Ou/ Or

Desserts / desserts (1 dessert au choix)

L'entremets passion-coco et sa ganache tonka.
Passion fruit and coconut entremets with tonka ganache.

Baba au rhum avec sa crème légère au chocolat blanc vanillé.
Rum baba with light vanilla-infused white chocolate cream.

Tarte au citron meringuée, mélisse et grué de cacao.
Lemon meringue tart, lemon balm, and cocoa nibs.

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