

## 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<sup>er</sup> 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