

# Menu Lyrique

Diner + spectacle 98€

Caviar Royal Siberian Baerii ou Oscietre en boîte individuelle avec blinis maison.  
*Caviar Royal Siberian Baerii or Oscietre in individual box with homemade blinis.*

-20g Baerii supplément 40€ (*extra charge*)

-20g Oscietre supplément 49€ (*extra charge*)

-50g Baerii supplément 80€ (*extra charge*)

-50g Oscietre supplément 98€ (*extra charge*)

## Mises en bouche / Appetizers

Duo de mises en bouche du chef

*Duo of appetizers from the chef*

## Entrées/ Starters

Tomates d'antan, stracciatella di bufala et pesto.

*Heirloom tomatoes, buffalo stracciatella, and pesto.*

Velouté de chou-fleur printanier, œuf bio parfait et pancetta.

*Spring cauliflower soup, perfect organic egg, and pancetta.*

Ceviche de dorade royale, pickles d'oignons rouges, pignons de pin, grenade, guacamole et tuile de seiche.

*Royal sea bream ceviche, pickled red onions, pine nuts, pomegranate, guacamole and cuttlefish tuile.*

Terrine de foie gras maison, chutney de mangue et sa brioche toastée. (**Supplément 9€**)

*Homemade foie gras terrine, mango chutney and toasted brioche. (Extra charge 9€)*

*Les mets servis peuvent être adaptés et modifiés selon les restrictions alimentaires  
Ou les allergies des convives.*

*Dishes served can be adapted and modified according to dietary restrictions or allergies.*

## **Plats/ Main Courses**

Filet de bar, asperges blanches grillées, chips de patate douce et jus gastrique au citron vert.  
*Sea bass fillet, grilled white asparagus, sweet potato chips, and lime gastrique.*

Carré d'agneau, aubergines grillées, baby carottes, houmous de betterave et jus corsé au porto.  
*Rack of lamb, grilled eggplants, baby carrots, beetroot hummus, and rich porto jus.*

Filet de canette, purée de petits pois à la menthe et sauce aigre-douce au melon.  
*Duck breast fillet, minted pea puree, and sweet and sour melon sauce.*

Risotto d'épeautre à la crème de soja, fèves, noix de cajou, tofu fumé pané et chips de banane plantain.  
*Spelt risotto with soy cream, broad beans, cashew nuts, breaded smoked tofu, and plantain chips.*

Filet de veau en croûte d'herbes, millefeuille de pomme de terre croustillant, gel d'échalote et jus au cassis.  
**(Supplément 18€)**  
*Veal fillet in herb crust, crispy potato millefeuille, shallot gel, and blackcurrant jus. (Extra charge €18)*

Assortiment de fromages affinés.  
*Sélection of matured cheeses.*

**Ou/ Or**

## **Desserts / desserts**

« Comme un Paris-Brest » crème pralinée et noisettes caramélisées.  
*Paris-Brest-inspired pastry with praline cream and caramelized hazelnuts.*

Cheesecake aux fruits rouges, biscuit spéculoos et coulis de fruits rouges.  
*Red berry cheesecake, speculoos biscuit, and red berry coulis.*

Finger croustillant chocolat blanc et beurre de cacahuètes, gelée de framboise, ganache montée et chantilly.  
*Crispy white chocolate and peanut butter finger, raspberry jelly, whipped ganache, and whipped cream.*

Mogador, croustillant chocolat, gelée de mangue, ganache chocolat au tonka et sorbet Sichuan.  
*Mogador, chocolate crunch, mango jelly, tonka chocolate ganache, and Sichuan sorbet.*

**15€ de supplément pour Fromages et Dessert.**  
*€ 15 extra for cheese and dessert.*

**Menu enfant 49€ (6-12ans)**  
*entrée, plat ou plat, dessert*

*Toute notre carte est faite maison et élaborée avec des produits frais.*

*Our entire menu is homemade and made with fresh products.*