Menu Lyrique

Diner + spectacle 98€

Caviar Royal Siberian Baeri ou Oscietre en boite 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*

Velouté aux marrons, œuf bio parfait, croûtons et pancetta.
Chestnut velouté with perfectly cooked organic egg, croutons, and pancetta.

Carpaccio de poulpe, légumes croquants et sauce chimichurri.
Octopus carpaccio, crunchy vegetables and chimichurri sauce.

Rolls de poireaux en croute d'oignons frits, gel butternut et betterave, dentelles.
Leek rolls in a crust of fried onions, butternut gel and beetroot, 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€)***

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*

Mi-cuit de saumon, fumé à la bergamote et légumes grillés.
Cured smoked salmon with bergamot and grilled vegetables.

Souris d'agneau, cèleri rave rôti et jus corsé au cognac et romarin.
Lamb shank, roasted celeriac, and a rich sauce with cognac and rosemary.

Filet de canette à l'orange, purée de panais sauce aigre douce.
Duck breast with orange, parsnip puree, and sweet and sour sauce.

Rigatoni à la crème de truffe avec champignons shitaké, chou kale croustillant et copeaux de parmesan.
Truffle cream rigatoni with shiitake mushrooms, crispy kale and parmesan shavings.

Filet de bœuf "Chateaubriand", crème d'ail rose et pommes mitrailles. (Supplément 18€)
Filet of beef "Chateaubriand", pink garlic sauce, and grape potatoes. (Extra charge 18€)

Assortiment de fromages affinés.
Sélection of matured cheeses.

Ou/ *Or*

Desserts / *desserts*

Entremet Sponge cake, ganache banane, nutella maison et sorbet ananas.
Entremet Sponge cake, banana ganache, nutella homemade and pineapple sorbet.

Millefeuille, crème diplomate à l'orange et sirop orange cannelle.
Millefeuille, orange diplomat cream, and orange cinnamon syrup.

Carotte cake, verveine cristallisée, chantilly végétale, carottes confites et sorbet passion.
Carrot entremet with verbena tuile, vegetable whipped, cream candied carrots, and passion fruit sorbet.

Dôme vanille, biscuit cookie, glaçage pistache et sauce caramel.
Vanilla dome, cookie biscuit, pistachio icing and caramel sauce.

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.