

Menu Lyrique

Diner + spectacle 98€



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

- 20g Baerii supplément 40€ (*extra charge*)
- 20g Oscietre Persicus supplément 60€ (*extra charge*)
- 50g Baerii supplément 80€ (*extra charge*)
- 50g Oscietre Persicus supplément 120€ (*extra charge*)

Mises en bouche / Appetizers

Duo de mises en bouche du chef
Duo of appetizers from the chef

Entrées/ Starters

Velouté de potimarron, œuf parfait bio, noisettes torréfiées et pancetta croustillante.
Pumpkin velouté, perfect organic egg, roasted hazelnuts and crispy pancetta.

Gravlax de noix de Saint-Jacques, crème d'aneth, gelée de kiwi et betteraves jaunes croquantes.
Scallop gravlax, dill cream, kiwi gel, and crispy golden beets.

Céleri grillé, crème végétale de maïs, gelée de blettes, pickles de radis et dentelles de légumes.
Grilled celery, corn plant-based cream, chard gel, pickled radishes, and vegetable lace crisps.

Foie gras maison, servi avec une brioche légèrement toastée et un chutney de figue. (Supplément 9€)
Homemade foie gras, served with lightly toasted brioche and fig chutney. (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

Dos de cabillaud « Skrei », oignons grelots caramélisés, carottes, sauce curry-coco.
« Skrei » cod loin, caramelized pearl onions, carrots, with curry and coconut sauce.

Supreme de volaille fermière, duo de riz croustillant, jus corsé au cognac et gel poire.
Supreme of free-range chicken, crispy rice duo, rich Cognac jus, and pear gel.

Magret de canard rosé, servi avec une purée de panais et une sauce aigre-douce aux coings.
Pink duck breast, served with parsnip purée, a sweet and sour quince sauce.

Jack Be Little, crème végétale forestière truffée, choux kale croustillant et champignons eryngii.
Jack Be Little pumpkin with truffled forest mushroom cream, crispy kale, and eryngii mushrooms.

Filet de bœuf « Châteaubriand », sauce aux cèpes, accompagné d'échalotes rôties et de pommes grenaille. (Supplément 18€)
Châteaubriand" beef fillet, with a porcini mushroom sauce, accompanied by roasted shallots and baby potatoes. (Supplement €18)

Assortiment de fromages affinés.
Sélection of matured cheeses.

Ou/ Or

Desserts / desserts

Entremet vanille-pécan, tendre biscuit pécan, ganache vanille et crème beurrée aux noix.
Vanilla-pecan entremet: tender pecan biscuit, vanilla ganache, and buttery nut cream

Nougat glacé onctueux, enveloppé d'un glaçage noisette croquant à la manière des rochers chocolatés.
Creamy nougat glacé, wrapped in a crunchy hazelnut coating reminiscent of chocolate rochers.

Récital poire-chocolat, cake chocolat et chantilly végétale, sorbet poire.
Pear-chocolate recital, chocolate cake, vegan whipped cream, and pear sorbet.

Financier et sa mousse de marron, cœur coulant cassis, glaçage miroir et sorbet cassis.
Chestnut financier with chestnut mousse, cassis coulis center, mirror glaze, and cassis 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.