

Soirée Lyrique

Spectacle (20h00-23h30) + Diner

A partir de 98€ / pers.

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

-20g Baerii supplément 40€ (*extra charge*)
-20g Osciètre Persicus supplément 60€ (*extra charge*)

-50g Baerii supplément 80€ (*extra charge*)
-50g Osciètre Persicus supplément 120€ (*extra charge*)

Mises en bouche / Appetizers

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

Entrées/ Starters

Aumônière croustillante de chèvre chaud, compotée d'oignons, salade de choux, vinaigrette miel et balsamique
Crispy goat cheese purse, onion compote, cabbage salad, honey and balsamic vinaigrette

Gravlax de saumon à l'aneth, crème acidulée, chips croustillantes et julienne de Granny Smith
Dill-cured salmon gravlax, tangy cream, crispy chips and Granny Smith apple julienne

Crèmeux de chou-fleur parfumé au cumin, œuf parfait, pickles multicolores et oignons frits
Cumin-infused cauliflower cream, perfect egg, multicolored pickles and crispy fried onions

Foie gras maison au madère, chutney d'oignons, brioche maison toastée et bouquet de salade verte (**Supplément 9€**)
Homemade foie gras with Madeira wine, onion chutney, toasted brioche and garden salad (Supplement €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

Gambas à la plancha, risotto fondant de poireaux au bouillon de légumes
Plancha-grilled king prawns, creamy leek risotto with vegetable broth

Effiloché de canard confit, écrasé de pommes de terre, tuile de parmesan et bouquet de salade verte
Pulled confit duck, crushed potatoes, parmesan tuile and green salad bouquet

Butternut rôtie au miel et cumin, dés de feta, noix croquantes et oignons frits
Roasted butternut squash with honey and cumin, feta cheese, crunchy walnuts and fried onions

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

Assortiment de fromages affinés.
Selection of matured cheeses.

Ou/ Or

Desserts / desserts

Crème brûlée maison à la vanille
Classic vanilla crème brûlée

L'Opéra du Bel Canto, biscuit moelleux, crème au café et ganache chocolat
"Bel Canto" Opera cake with coffee cream and chocolate ganache

Pommes caramélisées façon crumble, glace au fromage blanc
Caramelized apples crumble, fromage blanc ice cream

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.

Origines des viandes :

Canard (Foie gras) origine UE

Canard (Effiloché) origine UE.

Bœuf (Filet) origine UE.