

Soirée Lyrique

Spectacle (20h00-23h30) + Diner

A partir de 98€ / pers.

Caviar Royal Siberian Baeri en boîte individuelle avec blinis maison
Caviar Royal Siberian Baeri in individual box with homemade blinis

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

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

Mises en bouche / Appetizers

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

Entrées/ Starters

Fraîcheur estivale de tomates multicolores, pastèque, feta et menthe fraîche, réduction balsamique
Summer medley of heirloom tomatoes, watermelon, feta cheese, fresh mint and balsamic reduction

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

Carpaccio de bœuf, salade de roquette, croûtons grillés et pesto
Beef carpaccio, arugula salad, grilled croutons and pesto

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

Filet de daurade, courgette gratinée et sauce citron estragon
Sea bream fillet, gratinated zucchini and lemon tarragon sauce

Volaille fermière cuite à basse température, mousseline de carottes au cumin, sauce à la moutarde ancienne
Slow-cooked free-range chicken, cumin-infused carrot purée, Dijon mustard sauce

Risotto de chèvre frais, tomates confites et roquette
Risotto with fresh goat cheese, sun-dried tomatoes and rocket

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 matured cheeses

Ou/ Or

Desserts / desserts

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

Pavlova croustillante aux fraises Gariguette, crème légère et verveine fraîche
Crispy Pavlova with Gariguette strawberries, light cream and fresh verbena

Nougat glacé, nappage aux fruits rouges et gruë de cacao
Iced nougat with red fruit sauce and cocoa nibs

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

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

Origines des viandes :

Bœuf (Carpaccio) origine UE
Canard (Foie gras) origine UE
Volaille origine UE.
Bœuf (Filet) origine UE.