

Menu Diner + spectacle

Un choix de menu unique est demandé pour les groupes
de plus de 10 personnes

Entrées/ Starters (1 entrée au choix)

Velouté de potiron, éclats de châtaignes, œuf parfait et oignons frits
Pumpkin velouté, chestnut crumbles, slow-cooked egg, and fried onions

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

Pâté en croûte de pintade aux morilles et aux champignons noirs, bouquet de salade et pickles.
Guinea fowl pâté en croûte with morels and black fungus mushrooms, served with a salad bouquet and pickles.

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)

Plats/ Main Courses (1 plat au choix)

Steak de thon mi-cuit, crémeux de panais et sauce curry-coco
Seared tuna steak, parsnip purée, and coconut-curry sauce

Butternut rôtie au miel et au cumin, feta, oignons frits et noix torréfiées
Roasted butternut squash with honey and cumin, feta, crispy fried onions and toasted walnuts

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 mixed green salad

Filet de bœuf « Chateaubriand », sauce au poivre noir de Sarawak et pommes mitrilles. **(Supplément 18 €)**
Beef fillet « Chateaubriand », Sarawak black pepper sauce and baby potatoes. (Extra charge €18)

Assortiment de fromages affinés
Selection of vintage cheeses

Ou/ Or

Desserts / desserts (1 dessert au choix)

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

Crème brûlée maison à la vanille
Classic homemade vanilla crème brûlée

Nougat glacé, nappage aux fruits rouges
Iced nougat with red fruit sauce

Formule Bizet 118€ TTC / pers. soit 107.27€ HT
Entrée + plat + dessert + Boissons sans alcool
uniquement à Neuilly – Porte Maillot

Soft + ½ bouteille d'eau minérale et Boisson chaude

Formule Puccini 128€ TTC / pers. soit 114.62€ HT
Entrée + plat + dessert + Boissons
uniquement à Neuilly – Porte Maillot

Kir vin blanc ou Soft

½ bouteille de vin rouge « Saumur-Champigny »

Ou ½ bouteille de vin blanc « Cheverny »

½ bouteille d'eau minérale et Boisson chaude

Formule Rossini 145€ TTC / Pers. soit 128.79€ HT
Entrée + plat + dessert + boissons

Coupe de champagne Bel Canto

½ bouteille vin rouge Graves « Château Haut-Selve »

Ou ½ bouteille vin blanc « Saint Véran »

½ bouteille d'eau minérale et Boisson chaude

Formule Verdi 170€ TTC / Pers. soit 150€ HT
Entrée + plat + Fromages + dessert + boissons

Coupe de champagne Louis Roederer

½ bouteille vin rouge Lalande de Pomerol « Château de Bel Air »

Ou ½ bouteille de bourgogne blanc Chablis 1^{er} Cru « Laroche Vaudevey »

½ bouteille d'eau minérale, Boisson chaude et Digestif

Formule Mozart 195€ TTC / pers. soit 172.73€ HT
Caviar 20g + Entrée + Plat + Fromages + Dessert + Boissons

½ bouteille de Champagne Vessier cuvée élégance blanc

Ou ½ bouteille de Champagne Vessier cuvée élégance rosé

½ bouteille d'eau minérale, Digestif et Boisson chaude