

Menu Diner + spectacle

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

Entrées/ *Starters* (1 entrée au choix)

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)

Plats/ *Main Courses* (1 plat au choix)

Filet de daurade, wok de légumes de saison et sauce citron estragon.
Sea bream fillet, wok of seasonal vegetables 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 and grape potatoes. (Extra charge €18)

Assortiment de fromages affinés
Selection of vintage cheeses

Ou/ Or

Desserts / *desserts* (1 dessert au choix)

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

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

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

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