

Soirée Lyrique

Spectacle (20h00-23h30) + Diner

A partir de 98€ / pers.

Caviar Royal Siberian Baeri en boîte individuelle avec blinis maison.

Caviar Royal Siberian Baerii or Oscietre Persicus in individual box with homemade blinis.

-30g Baerii supplément 50€ (*extra charge*)

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

Mises en bouche / Appetizers

Duo de mises en bouche du chef

Duo of appetizers from the chef

Entrées/ Starters

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)

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

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 mitrailles. (Supplément 18 €)
Beef fillet « Chateaubriand », Sarawak black pepper sauce and baby 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

Crème brûlée maison à la vanille
Classic homemade vanilla crème brûlée

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

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 :

Pintade origine UE
Canard (Foie gras et effiloché) origine UE.
Bœuf (Filet) origine UE.