

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.

-20g Baerii supplément 40€ (*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

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.

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, wok de légumes de saison et sauce citron estragon.
Sea bream fillet, wok of seasonal vegetables and lemon tarragon sauce.

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

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 mitrilles. **(Supplément 18€)**
Beef fillet "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

Crème brûlée maison à la vanille.
Classic vanilla crème brûlée

Nougat glacé à l'amaretto, nappage aux fruits rouges et gruë de cacao.
Amaretto 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

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 :

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