

Menu Lyrique

Diner + spectacle 93 €

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

-20g supplément 40€ *(extra charge)*

-50g supplément 80€ *(extra charge)*

Mises en bouche / Appetizers

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

Entrées/ Starters

Pressé de Bœuf au foie gras, compotée d'oignons au cidre et raifort
Beef press with foie gras, onion compote with cider and horseradish emulsion

Carpaccio de noix de St Jacques, kumquat, poudre de citron vert et jaune.
Scallop Carpaccio, kumquat, lime and yellow powder.

Velouté de manioc, œuf parfait bio, pancetta croustillante et gros croutons.
Manioc soup, organic soft-boiled egg, crispy pancetta and large crouton.

Colin marinée à la betterave et gingembre, fenouil acidulé et tuile de seiche.
Hake marinated in beetroot and ginger, tangy fennel and cuttlefish tuile.

Plats/ Main Courses

Tronçon de Turbot poêlé, duo d'endives et mini chou pak choï vapeur, espuma au Noilly Prat.
Section of pan-fried turbot, duo of endives and mini steamed pak choï cabbage, Noilly Prat foam.

Quasi de veau cuit lentement, purée de carotte pourpre au cumin, gel Nashi et jus corsé.
Slow-cooked veal, mashed purple carrot with cumin, Chinese pear gel and strong jus.

Suprême de volaille fermière, mille-feuille de pomme de terre à la truffe et réduction au porto.
Range poultry supreme, truffle potato mille-feuille and port reduction.

Jack be little rôti, velouté de Paris, éclats de châtaignes torréfiés, shimeji et eryngii grillés.
Whole roasted jack be little, mushroom soup, roasted chestnut shards, grilled mushrooms.

Assortiment de fromages affinés.
Comté 16 mois, Brie de Meaux, Saint Maure.
Sélection of matured cheeses

Ou/ Or

Desserts / desserts

Mille-feuille pomme caramélisée « façon tatin » et son sorbet fromage blanc.
Millefeuille caramelized appel « tatin style », cottage cheese sorbet.

L'Opéra du Bel Canto.
The Bel Canto Opera.

Poire pochée au aromates, sablé breton sans gluten et caramel beurre salé.
Pear poached with herbs Breton shortbread gluten-free salted butter caramel

Pavlova aux saveurs exotiques.
Pavlova exotic flavour.

10€ de supplément pour Fromages et Dessert.

€ 10 extra for cheese and dessert.

*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.