

Menu Lyrique

Diner + spectacle
98€ / pers.

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

Velouté aux champignons de Paris, œuf bio parfait, croûtons et pancetta.
Mushroom velouté with perfectly cooked organic egg, croutons, and pancetta.

Tataki de thon rouge en croûte de sésame noir, pickles de légumes et crème ricotta.
Red tuna tataki with black sesame, vegetable pickles, and ricotta cream.

Rolls de légumes croquants, gel miel et gingembre, dentelles.
Crunchy vegetable rolls with honey and ginger gel, lace

Terrine de foie gras maison, chutney d'oignons au porto et sa brioche toastée. (**Supplément 9€**)
Homemade foie gras terrine, porto onion chutney and toasted brioche. (Extra charge 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

Mi-cuit de saumon, légumes grillés, chips de vitelotte et sauce vierge.
Medium-rare salmon, grilled vegetables, vitelotte chips, and virgin sauce.

Suprême de volaille jaune, purée de topinambour et jus corsé au calvados.
Supreme of yellow poultry, jerusalem artichoke puree, and robust calvados jus.

Filet de canette à l'orange, purée de panais sauce aigre douce.
Duck breast with orange, parsnip puree, and sweet and sour sauce.

Gnocchis à la crème de truffe, brunoise de potimarron et roquette.
Gnocchi with truffle cream, diced butternut squash, and arugula.

Filet de bœuf "Chateaubriand", sauce au gorgonzola et pommes mitrailles. **(Supplément 18€)**
Filet of beef "Chateaubriand", gorgonzola sauce, and grape potatoes. (Extra charge 18€)

Assortiment de fromages affinés.
Sélection of matured cheeses.

Ou/ Or

Desserts / desserts

Streusel coco enrobé de chocolat, pommes caramélisées et glace cannelle badiane.
Coconut streusel coated in chocolate, caramelized apples, and star anise cinnamon ice cream.

Millefeuille, crème diplomate à l'orange et sirop orange cannelle.
Millefeuille, orange diplomat cream, and orange cinnamon syrup.

Entremet "Snickers", ganache chocolat 64% et glace pralinée.
Snickers-inspired dessert, 64% chocolate ganache, and praline ice cream.

Tarte déstructurée menthe-citron meringuée.
Deconstructed mint-lemon meringue tart.

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.