

# 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.*

Saumon label rouge gravlax, fromage frais, petits pois, menthe et coriandre.  
*Gravlax red label salmon, cream cheese, mint and coriander peas.*

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

Maki de poireau, vinaigrette sésame, gel de butternut et dentelle.  
*Leek maki, sesame dressing, butternut squash and lace.*

## **Plats/ Main Courses**

Dos de cabillaud skrei cuit vapeur, tagliatelles à l'encre de seiche et chorizo(porc), jus d'étrilles.  
*Skrei cod fish, squid ink tagliatelle and chorizo, crab juice.*

Quasi de veau cuit basse température, purée d'épinards, grenade et jus à la sauge.  
*Slow-cooked veal, spinach purée, pomegranate and sage 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.*

Butternut rôti, velouté de Paris, éclats de châtaignes torréfiés, shimeji et eryngii grillés.  
*Whole roasted butternut, mushroom soup, roasted chestnut shards, grilled mushrooms.*

Assortiment de fromages affinés.  
*Sélection of matured cheeses*

**Ou/ Or**

## **Desserts / desserts**

Coupe de sorbets maison.  
*Cup of homemade sorbets.*

Carpaccio d'ananas victoria façon Piña colada.  
*Victoria pineapple carpaccio Piña colada style.*

Entremet au chocolat 64% et mousse de marron de l'Ardèche.  
*64% chocolate entremet and Ardèche chestnut mousse.*

Poire pochée à la bretonne, sablé et caramel au beurre salé, glace yaourt.  
*Breton poached pear, shortbread and salted butter caramel, yoghurt ice cream.*

**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.*