

Soirée Lyrique

Spectacle (20h00-23h30) + Diner

A partir de 98€ / pers.

Caviar Royal Siberian Baeri ou Oscietre Persicus 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*)

-20g Oscietre Persicus supplément 60€ (*extra charge*)

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

-50g Oscietre Persicus supplément 120€ (*extra charge*)

Mises en bouche / Appetizers

Duo de mises en bouche du chef

Duo of appetizers from the chef

Entrées/ Starters

Ceviche de daurade royale marinée au citron vert et piment rouge.

Royal sea bream ceviche marinated with lime and red chili.

Œuf bio parfait, crémeux de patate douce, éclats de flan de courgette et chips de carotte

Organic slow-cooked egg, sweet potato cream, courgette flan shards, and crispy carrot chips

Carpaccio de bœuf, salade de roquette, croûtons grillés et huile d'herbes à l'ail

Beef carpaccio, arugula salad, grilled croutons, and garlic herb oil

Foie gras (spécialité du Chef), chutney d'oignon, salade verte et brioche toastée. (**Supplément 9€**)

Foie gras (Chef's specialty), onion chutney, green salad, 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

Cabillaud vapeur à la citronnelle, linguine sauce citronnée et « vierge de tomate ».
Steamed cod with lemongrass, linguine with lemon sauce, and tomato vierge.

Suprême de volaille fermière au curry jaune, caponata et salade d'herbes.
Farmhouse chicken supreme with yellow curry, caponata, and herb salad.

Risotto à la tomate confite, roquette et chèvre frais.
Risotto with confit tomato, arugula, and fresh goat cheese.

Filet de bœuf "Chateaubriand", sauce au poivre noir de Sarawak et pommes mitrailles. **(Supplément 18€)**
Beef filet "Chateaubriand", pepper sauce exemple and grape potatoes. (Extra charge €18)

Assortiment de fromages affinés.
Selection of matured cheeses.

Ou/ Or

Desserts / desserts

L'entremets passion-coco et sa ganache tonka.
Passion fruit and coconut entremets with tonka ganache.

Baba au rhum avec sa crème légère au chocolat blanc vanillé.
Rum baba with light vanilla-infused white chocolate cream.

Tarte au citron meringuée, mélisse et gruë de cacao.
Lemon meringue tart, lemon balm, and cocoa nibs.

Coupe de sorbets maison (Colonel +4€).
Homemade sorbet selection (Colonel +€4).

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
Volaille origine UE.
Bœuf (Filet) origine UE.