

# Menu Lyrique

85 € prix fixe

*85€ Set price*

## **Amuse – bouches**

*Appetizers*

## **Entrées/ Starters**

Foie gras de canard, spécialité du chef, parfum cinq épices, pain bio toasté et chutney de fruits.  
*Chef's signature homemade five-spice foie gras with toasted organic bread and fruit chutney.*

Tartare de daurade royale et saumon bio à la mangue avec une marinade de gingembre frais.  
*Royal sea bream and organic salmon tartare with mango and fresh ginger marinade.*

Burrata sur un lit de tomates confites, olives taggiasche de Ligurie, bouquet vert et réduction de balsamique.  
*Burrata on a bed of candied tomatoes, taggiasche olives from Liguria, microgreens and balsamic reduction.*

Terrine de légumes de saison, chèvre frais, tapenade et roquette.  
*Seasonal vegetable terrine with goat's cheese, rocket and tapenade.*

## **Plats/ Main Courses**

Poêlée de gambas rôties à la Thaï, légumes à la coriandre, émulsion de crustacés et citronnelle.  
*Thai-style pan-fried king prawns with coriander vegetables and shellfish and lemongrass emulsion.*

Tournedos de merlu de l'Atlantique cuit à la vapeur, tagine de fenouil, abricots secs et raisins blonds.  
*Steamed Atlantic hake tournedos, fennel tagine, dried apricots and blond grapes.*

Suprême de pintade fermière, purée de pommes de terre parfumée à l'huile d'olive et sauce aux épices cajuns.  
*Guinea fowl supreme with olive oil mashed potatoes and Cajun spice sauce.*

Le carré d'agneau en croûte d'herbes et ses petits légumes « glacés ».  
*Herb-crusted rack of lamb with glazed baby vegetables.*

La grande « raviole » servie ouverte, garniture de légumes de saison et son pesto.  
*Large open "raviole" topped with seasonal vegetables and parmesan pesto.*

Assortiment de fromages affinés  
*Selection of vintage cheeses*

Ou/ Or

### *Desserts / Desserts*

Entremets chocolat noir et mousse de framboise.  
*Dark chocolate and raspberry pudding.*

La Pavlova dans sa robe de fraises.  
*Pavlova with fresh strawberries.*

La corne d'abondance de crèmes glacées et sorbets, chantilly faite maison.  
*Large cone of artisanal ice creams and sorbets with homemade whipped cream.*

Nage de fruits frais de saison parfumés à la menthe fraîche avec un sorbet mandarine.  
*Fresh seasonal fruit broth infused with fresh mint served with mandarin sorbet.*

**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.*

*All dishes can be modified on request according to dietary requirements and allergies.*