

Menu Lyrique

87 € prix fixe

87€ 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.

11€ de supplément pour Fromages et Dessert.
€ 11 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.