

Menu Lyrique

87 € *prix fixe*

87 € *Set price*

Amuse – bouches

Appetizers

Entrées/ Starters

Foie gras de canard maison, pain bio toasté chutney orange et pomme.
Homemade duck foie gras, bio toasted bread, orange and apple chutney.

Saumon bio mariné au Ponzu, pousses de betteraves rouges, salicornes, salade mesclun et concombre.
Bio marinated salmon with Ponzu beetroot leaves, glasswort, mesclun salad and cucumber.

Velouté de potimarron, noix de Saint-Jacques, oignons frits, ciboulette thaï.
Cream of pumpkin soup, scallops, fried onions, thai chives.

Déclinaison de légumes de saison et sa tapenade d'olives noires.
Declination of seasonal vegetables and black olive tapenade.

Plats/ Main Courses

Saint-Jacques à la plancha, confits d'oignons, crème de cèleri et polenta poêlée..
Grilled scallops, confits of onions, cream of celery and pan-fried polenta.

Cabillaud vapeur, tagliatelles crémeuses et émulsion crustacés.
Steamed codfish, crustaceans creamy emulsion and tagliatelle pasta.

Filet de canette grillé, purée de potimarron, shiitake et shimeji poêlés.
Grilled fillet of duckling, mashed potimarron, shiitake and shimeji mushrooms fried.

Belle côte de veau origine France, sauce morilles et pommes grenailles.
Nice french veal chop, morel mushroom sauce and potatoes.

Trilogie de ravioles végétariennes, parmesan, ricotta, poivrons, courgettes, carottes et bouillon de légumes.
Trilogy of vegetarian ravioli, parmesan, ricotta, peppers, zucchini, carrots and vegetable broth.

Assortiment de fromages affinés
Selection of vintage cheeses

Ou/ *Or*

Desserts / Desserts

Mille-feuille à la vanille bourbon.
Mille-feuille with bourbon vanilla.

Gâteau chocolat et praliné, coulis de fruits rouges.
Chocolate and praline cake, red fruit coulis.

Crèmeux citron, meringue, crumble, shiso vert et sorbet citron vert.
Creamy lemon, meringue, crumble, green shiso and lime sorbet.

Poire pochée aux agrumes légers, sauce caramel.
Poached pear in a light citrus fruits and caramel sauce.

10€ de supplément pour Fromages et Dessert.
€ 10 extra for cheeses 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.