

Menu Lyrique

87 € prix fixe
87€ Set price

Amuse – bouches Appetizers

Entrées/ Starters

Foie gras de canard maison, brioche toastée aux 5 épices et son chutney échalotes-raisins.
Traditional homemade foie gras, toasted brioche with 5 spices and shallots-grapes chutney.

Ceviche de poisson sauvage, purée de pois verts frais et chips de riz soufflé.
Slices raw wild fish, creamy peas and crisps of puffed rice.

Burrata Pugliese sur un lit de gaspacho aux tomates bio.
Burrata Pugliese with organic tomatoes gazpacho.

● Duo de guacamole poivrons rouges-petits pois, tapenade, pâte de citron et betterave chioggia.
Guacamole duo of red peppers and peas, olive tapenade, lemon paste and beetroot chioggia.

Plats/ Main Courses

Belles gambas à la plancha et risotto crémeux.
Grilled gambas , creamy risotto.

Pavé de thon au sésame, petits légumes et coulis de poivrons.
Tuna with sesame, vegetables and pepper sauce.

Suprême de volaille fermière laqué et ses légumes façon wok.
Farmed chicken supreme lacquered and vegetables wok style.

Cœur de quasi de veau, shitakés et gnocchis maison.
Almost veal, mushrooms shitakes and homemade gnocchis.

● ● Pépites de lentille corail au lait de coco et son assortiment de légumes.
Coral lentils with coconut milk and seasonal vegetables.

Assortiment de fromages affinés
Selection of matured cheeses

Ou/ Or

Desserts / desserts

Parfait au yuzu et lait de coco à la vanille bourbon.
Yuzu entremet and coconut milk with bourbon vanilla.

Duo de crèmes framboise-pistache, sablé viennois et sorbet framboise maison.
Raspberry-pistachio creams, Viennese shortbread and homemade raspberry sorbet.

Assiette de fruits frais et sorbets maison.
Fruits and sorbets medley.

Sphère chocolat-passion, éclats de brownies et streusel croquant.
Chocolate-passion sphere, bursts of brownies and crunchy streusel.

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.

● Vegan

● Gluten Free