

Menu Lyrique

Diner + spectacle (20h00-23h30)

98€/pers.

Caviar Royal Siberian Baerii ou Oscietre en boîte individuelle avec blinis maison.

Caviar Royal Siberian Baerii or Oscietre in individual box with homemade blinis.

-20g Baerii supplément 40€ (*extra charge*)

-20g Oscietre supplément 49€ (*extra charge*)

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

-50g Oscietre supplément 98€ (*extra charge*)

Mises en bouche / Appetizers

Duo de mises en bouche du chef

Duo of appetizers from the chef

Entrées/ Starters

Tartare de daurade royale au gingembre, vinaigrette citron vanille et bouquet d'herbes fraîches.

Royal sea bream tartare with ginger, lemon-vanilla vinaigrette and bouquet of fresh herbs.

Œuf bio mollet croustillant au wasabi, chips de lard(**porc**) et salade en folie.

Crispy organic soft-boiled egg with wasabi, bacon chips and mix salad.

Burratina sur son méli-mélo de tomates anciennes, pesto et tapenade d'olive noire, réduction balsamique.

Burratina on the mix heirloom tomatoes, black olive tapenade and pesto, balsamic reduction.

Terrine de foie gras maison, chutney d'oignons au Porto et sa brioche toastée. (**Supplément 9€**)

Homemade foie gras terrine, Porto onion chutney 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

Filet de bar snacké, légumes printaniers au pesto.
Snacked sea bass, spring vegetables with pesto.

Souris d'agneau* confite, purée de panais à la vanille avec un jus de cuisson parfumé au miel.
Lamb shank confit, vanilla parsnip puree with honey flavored infused sauce.

Risotto forestier cuit au bouillon de légumes, cébettes et chips de panais. (Végan)
Forest risotto cooked in the vegetable broth with spring onions and parsnip chips. (Vegan)

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

Assortiment de fromages affinés.
Selection of matured cheeses.

Ou/ Or

Desserts / desserts

Savarin au rhum accompagné de fruits de saison.
Rhum savarin with seasonal fruit.

Sorbet citron maison. (**colonel +4€**)
Homemade lemon sorbet. (+4€ with vodka)

Soupe de fraises au pesto de pomme verte et tuile croustillante au thym.
Strawberry soup with the apple pesto, crispy thyme tuile.

L'éclair au caramel.
The caramel « éclair »

15€ de supplément pour Fromages et Dessert.
15€ extra for cheese and dessert.

Menu enfant 49€ (6-12ans)
Entrée, plat ou plat, dessert

*Origine Nouvelle Zélande

** Origine France

*Toute notre carte est faite maison et élaborée avec des produits frais.
Our entire menu is homemade and made with fresh products.*