Menu Lyrique

Diner + spectacle (20h00-23h30)
98€ / pers.

Caviar Royal Siberian Baerii ou Oscietre en boite 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*

Saumon bio mariné, pommes de terre tièdes, crème ciboulette, échalotes et pommes vertes.
Marinated organic salmon, warm potatoes, chive cream, shallots, and green apples.

Œuf bio parfait, crème de champignons parfumée à l'huile de truffe, croûtons à l'ail et herbes fraiches.
Perfect organic egg, mushroom cream perfumed with truffle oil, garlic croutons, and fresh herbs.

Maki de poireaux, gel de butternut vinaigrette sésame et dentelle de légumes.
Leek maki, butternut gel, sesame vinaigrette, and vegetable lace.

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*

Pavé de lieu jaune vapeur, linguines au pesto gel de citron au piment d'Espelette.
Pollack steak, linguine with pesto, and lemon gel with espelette pepper.

Suprême de volaille fermière, purée de patates douces et jus au thym.
Supreme of free-range chicken, sweet potato puree, and thyme juice.

Trio de quinoa et légumes de saison sur son coulis de betterave, bouquet herbes fraiches. (Végan)
Trio of quinoa and seasonal vegetables, fresh herb bouquet. (Vegan)

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

Assortiment de fromages affinés.
Selection of matured cheeses.

Ou/ *Or*

Desserts / *desserts*

Savarin au rhum du chef.
Chef's rum savarin.

Bavarois exotique mangue, fruit de la passion et noix de coco avec sa ganache combava.
Exotic bavarian mango, passion fruit and coconut with its combava ganache.

Duo Choco croustillant praline et dacquoise cacao.
Duo of crispy praline chocolate and cocoa dacquoise.

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

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

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