

Menu Lyrique

Diner + spectacle
98€ / pers.

Caviar Royal Siberian Baeri en boîte individuelle avec blinis maison.
Caviar Royal Siberian Baeri in individual box with homemade blinis.

-20g supplément 40€ (*extra charge*)
-50g supplément 80€ (*extra charge*)

Mises en bouche / Appetizers

Duo de mises en bouche du chef
Duo of appetizers from the chef

Entrées/ Starters

Ceviche de daurade royale à la Thaï.
Thai gilthead sea bream ceviche.

Œuf bio parfait, sauce frita, brunoise de poivrons, oignons frits et pancetta.
Perfect organic egg, frita sauce, fried onions and pancetta.

Tomate cœur de bœuf farcie à la tapenade d'olives noires, feta au basilic et bruschetta à l'ail
Beefsteak tomato stuffed with black olive tapenade, basil feta and garlic bruschetta.

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

Dos de cabillaud vapeur, salade d'aubergines, fumet corsé au miso rouge et tofu fumé.
Cod fish, eggplant salad, hearty stock with red miso and smoked tofu.

Quasi de veau cuit basse température, purée de brocolis et sauce chimichurri.
Slow-cooked veal, mashed broccoli and chimichurri sauce.

Suprême de volaille jaune, polenta dorée à la poudre d'olives, sauce Albufeira.
Supreme of yellow poultry, golden polenta and Albufeira sauce.

Risotto aux girolles, éclats de noisettes et chips de carotte pourpre.
Risotto with chanterelle, hazelnut chips and purple carrot chips.

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

Assortiment de fromages affinés.
Sélection of matured cheeses.

Ou/ Or

Desserts / desserts

Finger au chocolat « mendiant », ganache caramel et sorbet banane.
Finger 64% "Barry" chocolate, caramel insert and banana sorbet.

Compotée d'abricot à la fève tonka, sorbet hibiscus et tuile amandes.
Apricot compote with tonka bean, hibiscus sorbet and almond tuile.

Pavlova, déclinaison de kiwis, framboises fraîches et chantilly végétale.
Pavlova, variation of kiwis, fresh raspberries and vegetable whipped cream.

Nougat glacé, coulis de framboises et éclats de noisettes.
Frozen nougat, raspberry coulis and hazelnut chips.

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.