

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

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.

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.

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

Filet de bar snacké, tombée de poireaux gel de citron au piment d'Espelette.

Snacked sea bass leek confit, and lemon gel with Espelette pepper.

Suprême de volaille fermière, purée de brocolis sauce au cidre bouquet d'herbes fraîches.

Supreme of free-range chicken, mashed broccoli with a cider sauce and fresh herbs.

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 mitrilles. **(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

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.

Poire pochée aux aromates, sablé breton sans gluten et caramel beurre salé.

Pear poached with herbs Breton shortbread gluten-free salted butter caramel

Sorbet citron maison. **(colonel +4€)**

Homemade lemon sorbet. (+4€ with vodka)

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.