

# Menu Lyrique

Diner + spectacle 98€



Caviar Royal Siberian Baeri 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

Gaspacho andalou, servi avec des croustons croustillants et de la ciboulette fraîche.  
*Andalusian gazpacho, served with crispy croutons and fresh chives.*

Ceviche de dorade royale mariné dans une leche de tigre à la noix de coco, accompagné d'échalotes, de coriandre, de grains de grenade, de pignons de pin et de pickles de chou rouge.  
*Royal sea bream ceviche marinated in coconut leche de tigre, accompanied by shallots, cilantro, pomegranate seeds, pine nuts, and pickled red cabbage.*

Duo de courgettes avec une crème d'artichaut, du tofu fumé, un praliné de noix de cajou et dentelles croustillantes.  
*Zucchini duo prepared with artichoke cream, smoked tofu, cashew praline, and crispy lace*

Foie gras maison, servi avec une brioche légèrement toastée et un chutney de mangue sucré. (Supplément 9€)  
*Homemade foie gras, served with lightly toasted brioche and sweet mango chutney. (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, servi avec une purée onctueuse de patate douce, du fenouil confit et une sauce à l'abricot.  
*Sea bass fillet, served with creamy sweet potato purée, confit fennel, and apricot sauce.*

Quasi de veau, accompagné de houmous de betterave, de baby carottes, d'un gel de figes et d'un jus réduit aux cassis.  
*Veal rump, accompanied by beetroot hummus, baby carrots, fig gel, and a cassis reduction.*

Magret de canard rosé, servi avec une purée d'épinards, une sauce aigre-douce aux pêches et des pêches confites.  
*Pink-cooked duck breast, served with spinach purée, sweet and sour peach sauce, and confit peaches.*

Risotto noir aux girolles, garni de copeaux de parmesan et de chips de pomme de terre croustillantes.  
*Black risotto with chanterelle mushrooms, garnished with parmesan shavings and crispy potato chips.*

Filet de bœuf « Châteaubriant », nappé d'une sauce forestière aux pleurotes et shiitakés, accompagné d'échalotes rôties et de pommes grenaille. (Supplément 18€)  
*Beef fillet "Châteaubriant", topped with a forest mushroom sauce (pleurote and shiitake), accompanied by roasted shallots and grenaille potatoes. (Supplement €18)*

Assortiment de fromages affinés.  
*Sélection of matured cheeses.*

*Ou/ Or*

## *Desserts / desserts*

Entremet fraise-pistache, biscuit madeleine, ganache à la pistache, gelée de fraise, ganache de fraise, sorbet thym-citron.  
*Strawberry-pistachio entremet madeleine biscuit, pistachio ganache, strawberry jelly, strawberry ganache, thyme-lemon sorbet.*

Macaron framboise-coco ganache coco, sorbet framboise, praliné amande-coco.  
*Raspberry-coconut macaron coconut ganache, raspberry sorbet, almond-coconut praline.*

Symphonie d'amande et rhubarbe, biscuit amande-cacao, sorbet rhubarbe, ganache végétale au tonka, gelée de rhubarbe.  
*Almond and rhubarb symphony almond-cocoa biscuit, rhubarb sorbet, tonka bean plant-based ganache, rhubarb jelly.*

Finger croustillant, feuillantine gianduja, gelée de cerise, ganache gianduja, tuile de cerise.  
*Crunchy finger gianduja feuillantine, cherry jelly, gianduja ganache, cherry tuile.*

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

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