



MENU SPECTACLE - CARTE DU RESTAURANT
L'ÉQUIPE DU CODE23 EST HEUREUSE DE VOUS ACCUEILLIR.

Menu Concert

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

65 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

55 €

ENTRÉES

Velouté glacé d'asperges avec mousse de jambon de Parme 12 mois d'affinage

Chilled asparagus velouté with 12-month aged Parma ham mousse

Œuf poché crème de champignons, comté 24 mois, accompagné de tuile de champignons

Poached egg with mushroom cream, 24-month-old Comté cheese, accompanied by mushroom tuile

Burrata crémeuse des Pouilles avec crumble d'échalote et poitrine de porc, accompagnée de salade et tomates cerises

Creamy Burrata from Puglia with shallot crumble and pork belly, accompanied by salad and cherry tomatoes

Carpaccio de tomates cœur de bœuf colorées, caviar de fraises, avec billes de mozzarella de bufflonne, copeaux de parmesan, tuiles de vinaigre balsamique et huile d'olive herbes

Colorful tomato carpaccio, strawberry caviar, buffalo mozzarella balls, Parmesan shavings, balsamic vinegar tuiles, and herb olive oil

PLATS

Tournedos Rossini (filet de bœuf, escalope de foie gras) gratin de pommes de terre à l'huile d'olive et sauce jus corsé de viande de bœuf

Tournedos Rossini (beef fillet, foie gras escalope) with olive oil potato gratin and rich meat jus sauce

Ravioli carré à la ricotta, citron avec bisque de gambas et asperges avec zeste de citron vert

Square ricotta and lemon ravioli with prawn bisque, asparagus, and lemon zest

Cannelloni d'aubergines farcis avec tomates séchées, huile d'olive, aubergine, ricotta aromatisée au basilic sur lit de sauce tomate à l'origan

Stuffed eggplant cannelloni with sun-dried tomatoes, olive oil, eggplant, basil-flavored ricotta on a bed of oregano tomato sauce

Pavé de saumon d'élevage écossais grillé et servi sur lit de crème de poivrons et légumes marinés

Grilled Scottish farmed salmon fillet served on a bed of pepper cream and marinated vegetables

DESSERTS

Pavlova banane citron

Banana lemon Pavlova

Financier miel d'acacia, gel de thym et pollen

Acacia honey financier, thyme gel, and pollen

La rose Red Eden au café

Red Eden rose with coffee

Fondant au chocolat praliné et chocolat noisette cœur coulant pistache avec tuile de chocolat et feuille d'or

Praline chocolate fondant and hazelnut chocolate with pistachio molten heart, chocolate tuile, and gold leaf

La Cuisine est ouverte de 19h jusqu'à minuit. the kitchen is open from 07h00pm till midnight.
De par notre licence, toute consommation d'alcool doit s'accompagner d'une consommation de nourriture. By our licence, any consumption of alcohol must be accompanied by food consumption.