



· CARTE RESTAURANT ·

MENU SPECTACLE

ENTREE + PLATS + DESSERT

55 €

ENTRES + PLAT OU PLAT + DESSERT

65 €

ENTREES

Velouté de petit marron, escalope de foie gras et pain d'épices

Pumpkin soup, foie gras escalope and gingerbread

Œuf poché, crème de Chaource AOP au lait cru, croûtons aromatisés, accompagné d'une tuile d'oignons

Poached egg, charosse cream, flavoured croutons, accompanied by a onion tile

Burrata crémeuse des Pouilles sur lit de carpaccio de tomate et mâche

Creamy Burrata from Puglia on a bed of tomato carpaccio and lamb's lettuce

Betterave et haricots rouges façon tartare avec cornichons, câpres, sauce légèrement pimentée et moutarde de Dijon certifiée vegan

Beetroot and red bean tartare with gherkins, capers, slightly spicy sauce and Dijon mustard certified vegan



PLATS

Filet de bœuf, accompagné d'une déclinaison de patates douces et de son jus corsé de viande

Beef fillet, accompanied by a variation of sweet potatoes and a rich meat juice sauce

Dos de lieu noir accompagné d'une trilogie de carottes parfumées à l'orange

Black pollock back accompanied by a trilogy of orange-flavoured carrots

Mélodie de champignons et châtaignes fumées

Plat vegan à base de champignons rôtis frais "selon l'arrivage et la saison", châtaignes cuites au sel fumé au bois de hêtre, raisins marinés et croustillant de sarrasin, jus réduit aux herbes sauvages

Melody of mushrooms and smoked chestnut Vegan dish with roasted fresh mushrooms according to availability and season, chestnuts cooked in smoked salt or beech wood, marinated grapes and crispy buckwheat, reduced juice with wild herbs.



DESSERTS

Duo poire-marron accompagne de son biscuit spéculos

Biscuit spéculos vegan, yaourt végétal, crème de marrons, crème de coco, poire et sirop de rhum
Pear-chestnut duo accompanied by its speculoos biscuit ; Vegan speculoos biscuit, plant-based yogurt, chestnut cream, coconut cream, pear and rum syrup



La Rose

Panna cotta à la vanille chocolat blanc, fève de tonka et son cœur de framboise
Vanilla white chocolate panna cotta, tonka bean and raspberry heart

Fondant au chocolat praliné

Tuile de chocolat et feuille d'or
Praline chocolate fondant chocolate tile 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.