



· CARTE RESTAURANT ·

MENU SPECTACLE

ENTRES + PLAT OU PLAT + DESSERT

55 €

ENTREE + PLATS + DESSERT

65 €

ENTREES

Velouté de chou-fleur fumé au sel viking.

Chou-fleur délicatement rôti, croûtons dorés et croustillants, sublimé par une tuile de fromage.
Smoked Cauliflower Velouté with Viking Salt
Delicately roasted cauliflower, golden and crispy croutons, enhanced by a cheese tuile.

Œuf meurette traditionnel

Œuf poché nappé de sa sauce au vin rouge corsé, accompagné de lardons fondants et de champignons de Paris mijotés.
Traditional Poached Egg Meurette
Poached egg draped in a rich red wine sauce, accompanied by melting lardons and simmered mushrooms.

Fine tranches des courgettes jaunes et verte farcies aux légumes

Courgettes tendrement garnies d'une farce végétale parfumée et savoureuse avec sa sauces demi glacé aux légumes.
Stuffed Zucchini Duo
Tender zucchinis filled with a fragrant and savory vegetable stuffing.



PLATS

Noix de saint Jacques citron caviar & aneth

Saint-Jacques poêlées, purée onctueuse de butternut, poêlée de butternut au basilic frais, tuile à l'aneth et crème délicate de crustacés.
Saint-Jacques Scallops, Lemon Caviar & Dill
Saint-Jacques scallops, creamy butternut puree, sautéed butternut with fresh basil, dill tuile, and delicate shellfish cream.

Filet de bœuf fondant

Accompagné d'un mille-feuille de pommes de terre fondant, relevé d'un jus réduit infusé à la truffe
Melting Beef Fillet
Served with a fondant potato mille-feuille, enhanced by a reduced truffle-infused jus.

Bourguignon de champignons

Sélection de champignons mijotés longuement dans un jus riche et parfumé, hommage végétal au classique bourguignon.
Mushroom Bourguignon
A selection of mushrooms slowly simmered in a rich and fragrant sauce, a plant-based homage to the classic bourguignon.



DESSERTS

Panna cotta poire & vanille Bourbon

Crèmeuse et délicate, rehaussée d'un insert Belle de Brillet et d'un crumble au chocolat blanc.
Pear & Bourbon Vanilla Panna Cotta
Creamy and delicate, elevated with a Belle de Briller insert and a white chocolate crumble.

Coulant au chocolat Dulcey

Cœur fondant, accompagné d'une tuile croustillante aux pistaches et d'une feuille d'or.
Dulcey Chocolate Lava Cake
Melting heart, accompanied by a crispy pistachio tuile and a gold leaf.

Opéra revisité

Biscuit joconde, ganache chocolat intense et crème café onctueuse, en parfaite harmonie
Revisited Opera Cake
Joconde biscuit, intense chocolate ganache, and creamy coffee filling, in perfect harmony.



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.