

C O D E 2 3

Restaurant · Bar · Soirée Spectacle

MENU

Menu concert / spectacle — disponible les jeudi, vendredi et samedi soir

Concert / show menu — available Thursday, Friday and Saturday evenings

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 55 € · Entrée + Plat + Dessert 65 €

Starter + Main or Main + Dessert 55 € · Starter + Main + Dessert 65 €

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan & roquette

Beef carpaccio, parmesan shavings & rocket

Fines tranches de bœuf, huile d'olive, copeaux de parmesan et roquette fraîche.

Thinly sliced beef, olive oil, parmesan shavings and fresh rocket.

Burrata, tomates confites au four & pesto

Burrata, oven-confit tomatoes & pesto

Burrata crémeuse, tomates confites au four et pesto de basilic maison.

Creamy burrata, oven-confit tomatoes and homemade basil pesto.

Velouté de saison, potimarron & champignon

Seasonal velouté, pumpkin & mushroom

Velouté onctueux de potimarron et champignons, filet de crème et huile de noisette.

Silky pumpkin and mushroom velouté, a touch of cream and hazelnut oil.

PLATS

Filet de bœuf, pommes grenailles & sauce à la moutarde

Beef fillet, baby potatoes & mustard sauce

Filet de bœuf grillé, pommes grenailles rôties et sauce crémeuse à la moutarde.

Grilled beef fillet, roasted baby potatoes and creamy mustard sauce.

Dos de cabillaud au four à la provençale, légumes de saison

Baked cod loin Provençal style, seasonal vegetables

Dos de cabillaud rôti au four, tomates, olives et herbes de Provence, légumes de saison.

Oven-roasted cod loin with tomatoes, olives and Provençal herbs, seasonal vegetables.

Conchiglioni farcis aux légumes de saison, chou-fleur & lentilles corail rose (v)

Stuffed conchiglioni, seasonal vegetables, cauliflower & coral lentils

Grosses coquillettes farcies aux légumes de saison, purée de chou-fleur et lentilles corail.

Large pasta shells filled with seasonal vegetables, cauliflower purée and coral lentils.

DESSERTS

Fondant au chocolat, cœur à la pistache

Chocolate fondant, molten pistachio heart

Fondant au chocolat noir, cœur coulant à la pistache.

Dark chocolate fondant with a molten pistachio heart.

Flan à la vanille de Madagascar, coulis de framboise

Madagascar vanilla flan, raspberry coulis

Flan onctueux à la vanille de Madagascar, coulis de framboise.

Creamy Madagascar vanilla flan, raspberry coulis.

Crème brûlée

Crème brûlée

Crème vanillée traditionnelle, fine couche de sucre caramélisé.

Traditional vanilla custard, thin caramelized sugar crust.

(v) plat végétarien · vegetarian dish