



RESTAURANTS
PARIS - NEUILLY - LONDON

Menu Lyrique

(Diner spectacle hors boissons)

85€ Prix fixe

(Entrée-Plat-Dessert au choix)

Entrées

Foie gras de canard fait maison, flute toastée noisette et raisins, confiture d'oignons doux.

Saumon bio mariné « comme un hareng » pommes de terre tièdes, crème ciboulette, échalotes et pomme verte aux œufs de` Tobiko ``.

Le Tobiko est le nom japonais désignant les œufs de poisson volant. Ces délicats et minuscules œufs de couleur rouge-orangée sont aussi connus sous le nom de caviar japonais. Parfumés au wasabi ils prennent cette belle couleur vert clair.

Velouté de potimarron aux châtaignes avec son flan et saint jacques en carpaccio aux citrons confits.

Plats

Lotte rôtie « façon » vigneronne, poêlée de champignons des bois en fricassée, embeurrée de chou vert.

Noix de saint jacques au beurre d'orange, topinambour en purée et julienne de légumes de toutes les couleurs.

Tendre joue de veau fondante « en blanquette » avec ses légumes glacés, riz thaïlandais à la façon d'un pilaf.

Confit de canard effeuillé comme un Parmentier, épinards frais, galette de pommes de terre et champignons.

Les fromages affinés de saison.

Ou

Desserts

La tarte au chocolat « pure origine », coulis de fruits rouges.

Poire pochée à l'anis étoilée, fruits secs torréfiés, sauce caramel, glace vanille.

Duo de choux Romeo et Juliette, crème légère au chocolat et crème à la vanille.

Formule enfant (6-12 ans)

Entrée – plat ou plat – dessert à 42.50 €