

Menu Lyrique

Diner + spectacle

98€/pers.

Caviar Royal Siberian Baeri en boîte individuelle avec blinis maison.
Caviar Royal Siberian Baeri in individual box with homemade blinis.

-20g supplément 40€ (*extra charge*)

-50g supplément 80€ (*extra charge*)

Mises en bouche / Appetizers

Duo de mises en bouche du chef

Duo of appetizers from the chef

Entrées/ Starters

Ceviche de daurade royale à la Thaï.

Thai gilthead sea bream ceviche.

Œuf bio parfait, sauce frita, brunoise de poivrons, oignons frits et pancetta.

Perfect organic egg, frita sauce, fried onions and pancetta.

Maki de poireau, vinaigrette sésame, gel de butternut et dentelle.

Leek maki, sesame dressing, butternut squash and lace.

Terrine de foie gras maison, chutney d'oignons au porto et sa brioche toastée. **(Supplément 9€)**

Homemade foie gras terrine, porto onion chutney and toasted brioche. (Extra charge 9€)

Les mets servis peuvent être adaptés et modifiés selon les restrictions alimentaires

Ou les allergies des convives.

Dishes served can be adapted and modified according to dietary restrictions or allergies.

Plats/ Main Courses

Dos de cabillaud Skrei cuit vapeur, linguines à l'encre de seiche, jus d'étrilles et chorizo,
Skrei cod fish, squid ink linguine and chorizo, crab juice.

Quasi de veau cuit basse température, purée de brocolis et sauce chimichurri.
Slow-cooked veal, mashed broccoli and chimichurri sauce.

Suprême de volaille jaune, polenta dorée à la poudre d'olives, sauce Albufeira.
Supreme of yellow poultry, golden polenta and Albufeira sauce.

Cannelloni végétarien gratiné au Comté.
Vegetarian cannelloni au gratin with Comté cheese.

Filet de bœuf "Chateaubriand", sauce au poivre noir de Sarawak et pommes mitrilles. **(Supplément 18€)**
Filet of beef "Chateaubriand", pepper sauce and grape potatoes. (Extra charge 18€)

Assortiment de fromages affinés.
Sélection of matured cheeses.

Ou/ Or

Desserts / desserts

Finger au chocolat « mendiant », ganache caramel et sorbet banane.
Finger 64% "Barry" chocolate, caramel insert and banana sorbet.

Le « Bounty » à l'assiette du Bel Canto.
The "Bounty" on the Bel Canto plate.

Pavlova, déclinaison de kiwis, framboises fraîches et chantilly végétale.
Pavlova, variation of kiwis, fresh raspberries and vegetable whipped cream.

Nougat glacé, coulis de framboises et éclats de pistaches.
Frozen nougat, raspberry coulis and pistachio chips.

15€ de supplément pour Fromages et Dessert.
€ 15 extra for cheese and dessert.

Toute notre carte est faite maison et élaborée avec des produits frais.
Our entire menu is homemade and made with fresh products.