

**MENU + SPECTACLE**  
**Formule Puccini**  
**Entrée + plat + dessert + boissons**

***Entrées (1 plat au choix)***

***Velouté de potimarron***, accompagné de son œuf parfait, de noisettes grillées, pancetta et ciboulette

***Gravlax de st-jacques*** à la crème d'aneth, accompagné de gelée au kiwi et de betterave jaune

***Cèleri grillé*** à la crème végétale de maïs, accompagné de gelée de blette, radis pickles et dentelle

***Foie gras fait maison***, servi avec sa brioche légèrement toastée et son chutney de figues.  
**(Supplement 9€)**

***Plats (1 plat au choix)***

***Supreme de volaille*** accompagné de son duo de riz croustillant, son jus corsé au Cognac et sa gelée de poire

***Jack Little*** à la crème végétale forestière truffée, accompagné de chou kale croustillant, et de pleurotes « eryngii »

***Dos de cabillaud skrei*** avec sa bisque d'étrille, accompagné de linguines à l'encre de seiche, et de champignons « shimeji »

***Filet de bœuf "Chateaubriand"***, avec une sauce Cèpes, des pommes grenaille & échalotes rôties.  
**(Supplement 18€)**

***Assortiment de fromages affinés***

***Ou***

***Desserts (1 dessert au choix)***

***Entremet vanille/pecan***, biscuit pecan, ganache vanille et crème au beurre pecan

***Tarte Tatin***, sablé breton, pomme caramel, chantilly cannelle et sa glace vanille

***Nougat glacé***, glaçage noisette

***Le Récital de la poire et du chocolat***, cake chocolat, chantilly végétale, gelée poire et sorbet poire