

## CENA-ESPECTÁCULO A PARTIR DE LAS 19:00

**MENÚS Y TARIFAS VÁLIDOS DEL 16 DE SEPTIEMBRE AL 31 DE MARZO DE 2022**

Menú para particulares hasta 10 personas

### MENÚ «LIDO»

4 entrantes, 4 platos, 4 postres - a elegir

Foie de pato con tarta de higos confitados y trocitos de pistacho

O

Lomo de salmón gravlax, zanahorias encurtidas, rábanos de colores y salsa de granada

O

Gambones al aceite de sésamo tostado con ensalada de algas y germinados de soja

O

Crema fina de calabaza con royal de setas al anacardo (vegetariano / sin gluten)

Ternera a la mostaza violeta, polenta con frutos secos y rábanos braseados

O

Bacalao al horno con cúrcuma y coco, guarnición de lentejas rojas, verduritas y cebolla caramelizada

O

Lomo de pato con salsa de miel y pimienta de Timut, salsifí en salsa y chalota rellena

O

Risotto trufado (vegetariano)

Lengua crujiente de chocolate con leche y avellanas del Piamonte

O Semiesférico con aromas exóticos

O Macaron de pera y vainilla

O Delicia de piña y coco (sin lactosa / gluten)

Composición de los menús válida hasta el 31 de marzo de 2022. Excepto fechas especiales (24 y 25 dic. / 31 dic. / 12, 13 y 14/02) El menú puede variar sin previo aviso. Lista de alérgenos disponible previa petición



@Foto Filmage Paris