

MENU DINER + SPECTACLE

FORMULE PUCCINI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSONS



Entrées/ Starters (1 entrée au choix)

Gaspacho andalou, servi avec des croustons croustillants et de la ciboulette fraîche.

Andalusian gazpacho, served with crispy croutons and fresh chives.

Ceviche de dorade royale mariné dans une leche de tigre à la noix de coco, accompagné d'échalotes, de coriandre, de grains de grenade, de pignons de pin et de pickles de chou rouge.

Royal sea bream ceviche marinated in coconut leche de tigre, accompanied by shallots, cilantro, pomegranate seeds, pine nuts, and pickled red cabbage.

Duo de courgettes avec une crème d'artichaut, du tofu fumé, un praliné de noix de cajou et dentelles croustillantes.

Zucchini duo prepared with artichoke cream, smoked tofu, cashew praline, and crispy lace

Foie gras maison, servi avec une brioche légèrement toastée et un chutney de mangue sucré.
(Supplément 9€)

*Homemade foie gras, served with lightly toasted brioche and sweet mango chutney.
(Extra charge 9€)*

Plats/ Main Courses (1 plat au choix)

Filet de bar, servi avec une purée onctueuse de patate douce, du fenouil confit et une sauce à l'abricot.

Sea bass fillet, served with creamy sweet potato purée, confit fennel, and apricot sauce

Quasi de veau, accompagné de houmous de betterave, de baby carottes, d'un gel de figues et d'un jus réduit aux cassis.

Veal rump, accompanied by beetroot hummus, baby carrots, fig gel, and a cassis reduction.

Risotto noir aux girolles, garni de copeaux de parmesan et de chips de pomme de terre croustillantes.

Black risotto with chanterelle mushrooms, garnished with parmesan shavings and crispy potato chips.

Filet de bœuf « Châteaubriant », nappé d'une sauce forestière aux pleurotes et shiitakés, accompagné d'échalotes rôties et de pommes grenaille. (Supplément 18€)

Beef fillet "Châteaubriant", topped with a forest mushroom sauce (pleurote and shiitake), accompanied by roasted shallots and grenaille potatoes. (Supplement €18)

Assortiment de fromages affinés

Selection of vintage cheeses

Ou/ Or Desserts / desserts (1 dessert au choix)

Entremet fraise-pistache, biscuit madeleine, ganache à la pistache, gelée de fraise, ganache de fraise, sorbet thym-citron.

Strawberry-pistachio entremet madeleine biscuit, pistachio ganache, strawberry jelly, strawberry ganache, thyme-lemon sorbet.

Macaron framboise-coco ganache coco, sorbet framboise, praliné amande-coco.

Raspberry-coconut macaron coconut ganache, raspberry sorbet, almond-coconut praline.

Symphonie d'amande et rhubarbe, biscuit amande-cacao, sorbet rhubarbe, ganache végétale au tonka, gelée de rhubarbe.

Almond and rhubarb symphony almond-cocoa biscuit, rhubarb sorbet, tonka bean plant-based ganache, rhubarb jelly

Finger croustillant, feuillantine gianduja, gelée de cerise, ganache gianduja, tuile de cerise.

Crunchy finger gianduja feuillantine, cherry jelly, gianduja ganache, cherry tuile.