

DÎNER-REVUE À PARTIR DE 19 H

MENU ET TARIF VALABLES DU 16 SEPTEMBRE AU 31 MARS 2022

Menu proposé pour les individuels jusqu'à 10 personnes

EN MENU « LIDO »

4 entrées, 4 plats, 4 desserts - au choix



- Foie gras de canard au clafoutis de figues confites et éclats de pistache
- **Ou**
- Dos de saumon gravelax, pickles de carottes, radis colorés et coulis de grenade
- **Ou**
- Grosses crevettes à l'huile de sésame grillé, salade d'algues et germes de soja
- **Ou**
- Velouté de potiron, royale de champignons aux noix de cajou (végétarien / sans gluten)

- Pièce de veau à la moutarde violette, polenta aux fruits secs et betteraves braisées
- **Ou**
- Cabillaud rôti au curcuma et noix de coco, lentilles corail aux petits légumes et oignons caramélisés
- **Ou**
- Filet de canette, sauce miel et poivre de Timult, salsifis au jus et échalote farcie
- **Ou**
- Risotto à la truffe (végétarien)

- Finger croustillant chocolat au lait et noisettes du Piémont
- **Ou** Demi-sphère aux saveurs exotiques
- **Ou** Macaron poire-vanille
- **Ou** Douceur d'ananas et coco (sans lactose / gluten)

Composition des menus valable jusqu'au 31 mars 2022. Hors dates spéciales (24 et 25 déc. / 31 déc. / 12, 13 et 14/02)
Menu susceptible d'être modifié sans préavis. Liste des allergènes sur demande

DÎNER-REVUE À PARTIR DE 19 H

MENUS ET TARIFS VALABLES DU 16 SEPTEMBRE 2021 AU 31 MARS 2022

EN DÎNER « GASTRONOMIQUE »

330 € - Avec ½ bouteille de Champagne ou de vin

450 € - Boisson à discrétion et photo avec une Bluebell Girl

- Accueil coupe-file
- Placement en CARRÉ OR
- Champagne Ruinart
- Apéritif, eau minérale, café
- Programme de la revue « Paris Merveilles »

- *Amuse-bouche*
Homard acidulé aux châtaignes et potiron, caviar et émulsion d'amande douce
- Foie gras poêlé, dragées roses, poire confite au jus d'hibiscus
Ou
Emietté de tourteau en vinaigrette de crustacés,
fraicheur de quinoa et pignons de pin
- Saint-Jacques poêlées au kumquat confit et cardamone, tarte fine végétale
Ou
Filet de bœuf à la fine de Champagne, gougères farcies,
cappuccino de pomme de terre truffées
- Le vacherin marron-poire (dessert de la Maison Lenôtre)
Ou
Le truffé chocolat (dessert de la Maison Lenôtre)

Menu susceptible d'être modifié sans préavis. Liste des allergènes sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

EN MENU « BRONZE »

- Pressé de canard et foie gras, jeunes pousses, caramel au balsamique
 - **Ou**
 - Dos de saumon gravelax, pickles de carottes, radis colorés et coulis de grenade
-

- Suprême de volaille fermière sauce vin jaune, pommes Anna et champignons
 - **Ou**
 - Filet de dorade royale au curcuma et noix de coco, lentilles corail
-

- Finger croustillant chocolat au lait et noisettes du Piémont
- **Ou**
- Demi-sphère aux saveurs exotiques

EN MENU « ARGENT »

- Foie gras de canard au clafoutis de figues confites et éclats de pistache
 - **Ou**
 - Dos de saumon gravelax, pickles de carottes, radis colorés et coulis de grenade
 - **Ou**
 - Velouté de potiron, royale de champignons aux noix de cajou (végétarien / sans gluten)
-

- Pièce de veau à la moutarde violette, polenta aux fruits secs et betteraves braisées
 - **Ou**
 - Cabillaud rôti au curcuma et noix de coco et lentilles corail aux petits légumes et oignons caramélisés
 - **Ou**
 - Risotto à la truffe (végétarien)
-

- Finger croustillant chocolat au lait et noisettes du Piémont
- **Ou** Demi-sphère aux saveurs exotiques
- **Ou** Douceur d'ananas et coco (sans lactose / gluten)

Composition des menus valables jusqu'au 31 mars 2022. Hors dates spéciales (24 et 25 déc. / 31 déc. / 12, 13 et 14/02).

Menus susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Pour vous offrir une qualité de service optimale, un menu unique vous sera demandé pour l'ensemble du groupe (même entrée, même plat et même dessert, sauf exception tel que menu végétarien)

MENUS ENFANTS
Jusqu'à 12 ans

MENUS VALABLES DU 16 SEPTEMBRE 2021 AU 31 MARS 2022

- Petite salade : mikado de crudités
- Suprême de volaille et pommes allumettes
- Finger croustillant chocolat au lait et noisettes du Piémont
- 1 boisson

DÉJEUNER- REVUE

Déjeuner à 13h + Spectacle à 15h

MENU VALABLE DU 16 SEPTEMBRE 2021 AU 31 MARS 2022



MENU

Pressé de canard et foie gras, jeunes pousses,
caramel au balsamique

Suprême de volaille fermière sauce vin jaune,
pomme Anna et champignons

Assiette de 3 fromages, salade mesclun à l'huile de noix

Finger croustillant chocolat au lait et noisettes du Piémont

½ bouteille de vin incluse

CALENDRIER

2021

Dimanche 28 novembre
Dimanche 5 décembre
Mardi 7 décembre

2022

Dimanche 9 janvier
Mardi 11 janvier
Dimanche 13 mars
Dimanche 23 octobre
Dimanche 30 octobre
Mercredi 16 Novembre
Dimanche 20 Novembre
Mercredi 23 Novembre
Dimanche 27 Novembre
Dimanche 4 décembre
Mardi 6 décembre
Dimanche 11 décembre
Mardi 13 décembre
Dimanche 18 décembre

2023

Dimanche 8 janvier 2023
Mardi 10 janvier 2022
Dimanche 15 janvier 2023
Dimanche 22 janvier 2023
Dimanche 12 Mars 2023
Dimanche 26 mars 2023

DÉJEUNER- REVUE

Déjeuner à 13h + Spectacle à 15h

MENU VALABLES DU 16 SEPTEMBRE 2021 AU 31 MARS 2022

MENU

Pressé de canard et foie gras, jeunes pousses, caramel au balsamique
Suprême de volaille fermière sauce vin jaune, pomme Anna et champignons
Assiette de 3 fromages, salade mesclun à l'huile de noix
Finger croustillant chocolat au lait et noisettes du Piémont

½ bouteille de vin incluse

COLLATION

Collation à 13h + Spectacle à 15h

Macarons – 3 pièces

½ bouteille de champagne incluse

SPECTACLE

Spectacle à 15h

Sans boisson, avec une coupe ou ½ bouteille de champagne incluse

CALENDRIER

2021

Dimanche 28 novembre
Dimanche 5 décembre
Mardi 7 décembre

2022

Dimanche 9 janvier
Mardi 11 janvier
Dimanche 13 mars
Dimanche 23 octobre
Dimanche 30 octobre
Mercredi 16 Novembre
Dimanche 20 Novembre
Mercredi 23 Novembre
Dimanche 27 Novembre
Dimanche 4 décembre
Mardi 6 décembre
Dimanche 11 décembre
Mardi 13 décembre
Dimanche 18 décembre

2023

Dimanche 8 janvier 2023
Mardi 10 janvier 2022
Dimanche 15 janvier 2023
Dimanche 22 janvier 2023
Dimanche 12 Mars 2023
Dimanche 26 mars 2023