

MENU



DINER-SPECTACLE

Cocktail Maison "BLUE" & Amuse-bouche

-

ENTREE (au choix)

Crèmeux de panais, noix de St -Jacques
et copeaux de chorizo grillés

Ou

Mi-cuit de foie gras de canard accompagné
de sa compotée de mangue, tranche briochée

PLAT (au choix)

Noix de veau rôti au romarin, pommes grenailles,
éclats de fleur de sel, légumes gourmands

Ou

Filet de cabillaud, pistil de Safran
Duo de riz sauvage, tomates grappes rôties

DESSERT

Feuillantine chocolat aux éclats de pistach,
tartare de fruits exotiques

Tarif : 69,00€*

**Boissons non incluses (sauf apéritif)*

PLANCHES TAPAS



SHOW LIVE

10 pièces / personne

**Wraps au tandoori, grillé de volaille
aux saveurs asiatiques**

-

**Mini Club de volaille au curry vert,
coeur de laitue**

-

Fondant de thon au poivre vert façon burger

-

**Mille-feuille de légumes et magret fumé aux
jeunes baies**

-

Tapenade de tomates confites et crostinis

-

Chiffonnade de jambon ibérique

-

+ 2 surprises du chef (selon saison)

Tarif : 36,00€*

**Boissons non incluses*