

LE RESTAURANT



Notre chef exécutif Yves Lowe vous propose un menu trois services ou l'offre des stations culinaires à tous les **spectacles** en fonction de la disponibilité et de la production saisonnière.

Our Executive chef Yves Lowe offers you a three courses menu or the culinary stations offer on every **show** based on product availability and seasonal production.

Voici un exemple du menu trois services / This is an example of the three courses menu

44,95

ENTRÉES / APPETIZERS

SALADE DE FENOUIL GRILLÉE | orange, carottes nantaises rôties, roquette, herbes fraîches, noisettes et vinaigrette au balsamique blanc

GRILLED FENNEL SALAD | orange, roasted heirloom carrots, arugula, fresh herbs, hazelnuts and white balsamic vinaigrette **10**

CRÈME DE TOPINAMBOURS ET CÉLERI-RAVE | truffe noire, amandes et huile de ciboulette
CREAM OF JERUSALEM ARTICHOKE AND CELERY ROOT | black truffle, almonds and chive oil **10**

CARPACCIO DE BOEUF | sauce tonnato, olives Taggiasche, oignon rouge mariné, noix de pins rôtis et pecorino
BEEF CARPACCIO | tonnato sauce, Taggiasca olives, marinated red onion, roasted pine nuts and pecorino **12**

PLATS / MAINS

CÔTE COURTE DE BŒUF BRAISÉE | purée de pommes de terre, romanesco rôti aux échalotes et pancetta, sauce demi-glace, rondelles d'oignons frits

BRAISED BEEF SHORT RIB | mashed potato, roasted Romanesco with shallots and pancetta, demi-glace sauce et fried onion rings **30**

TAGLIATELLE | chair de homard, shiitake, tomates cerises, mascarpone avec zeste de citron et sauce bisque
TAGLIATELLE | lobster, shiitake, cherry tomatoes, mascarpone with lemon zest and bisque sauce **28**

FILET DE TRUITE RÔTI | labneh aux agrumes et aneth, salade tiède de courgette grillée, câpres, olives et orzotto aux asperges
ROASTED TROUT FILLET | citrus and dill labneh, warm grilled zucchini salad, capers, olives and asparagus orzotto **29**

+22 À VOTRE MENU PRIX FIXE

FILET DE BŒUF ANGUS | Sauce au poivre
ANGUS BEEF FILET | Peppercorn sauce **45**

CREVETTES TIGRÉES | beurre blanc à l'ail
TIGER SHRIMP | garlic beurre blanc **45**

DESSERTS

PANNA COTTA | praline au sésame noir et mûres
PANNA COTTA | black sesame praline and blackberries **10**

GÂTEAU AU CHOCOLAT ALLEMAND | noix de coco grillées et pacanes
GERMAN CHOCOLATE CAKE | toasted coconut and pecans **10**

PAVLOVA AU FRUIT DE LA PASSION | salsa tropicale et crème anglaise à la vanille de Tahiti
PASSION FRUIT PAVLOVA | tropical salsa and Tahitian anglaise **10**

SERVICE DE PAIN SUR DEMANDE / BREAD WILL BE SERVED ON REQUEST

* Menu et prix sujets à changement sans préavis
*Menus and prices are subject to change without notice,

LE RESTAURANT



L'offre des stations culinaires sera offerte pour les **spectacles** suivants
The culinary stations will be available for the following **shows**

PINK
COREY HEART
BRYAN ADAMS
JENNIFER LOPEZ
MICHAEL BUBLÉ

Voici un exemple des stations culinaires / This is an example of the culinary stations

ENTRÉES APPETIZERS

SALADE AUX ÉPINARDS, ENDIVES ET
RADICCHIO AVEC VINAIGRETTE AUX
HERBES

SPINACH, ENDIVE AND RADICCHIO
SALAD WITH HERB VINAIGRETTE

SALADE VERTE
GREEN SALAD

SALADE CÉSAR
CAESAR SALAD

POPPERS AUX JALAPENOS FARCIS AU
FROMAGE À LA CRÈME
JALAPENOS POPPERS STUFFED WITH
CREAM CHEESE

CHARCUTERIES
COLD CUTS

GYAZA FRIT
FRIED GYAZA

STATION DE PÂTES PASTA STATION

PÂTE DU JOUR
PASTA OF THE DAY

MER SEA

PRISE DU JOUR
CATCH OF THE DAY

STATION DU RÔTISSEUR

HAND CARVED STATION

COUPE DU JOUR
MEAT OF THE DAY

POITRINE DE POULET FUMÉE ET GRILLÉE
SMOKED GRILLED CHICKEN BREAST

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

POMMES DE TERRE RÔTIÉS
ROASTED POTATOES

SÉLECTION D'ACCOMPAGNEMENTS
SELECTION OF SIDES

DESSERTS

VERRINES ET GÂTEAUX ASSORTIS
ASSORTED VERRINES AND CAKES

BISCUITS ASSORTIS
ASSORTED COOKIES

PLATEAU DE FRUITS
FRESH FRUITS

44,95

Menu et prix sujets à changement sans préavis
*Menus and prices are subject to change without notice,