

Menu Tradition - 69 € TTC

40 personnes minimum

La coupe folle à la cerise

La mosaïque aux Saint-Jacques

Le fameux parmentier d'Augustin 100% canard et sa verdure à l'huile d'olive

Le palais gourmand aux fruits

Vin de Bordeaux rouge et blanc AOC

Eaux plates et pétillantes à discrétion

Menu Gourmand Terre - 89 € TTC

Le déjeuner : à partir de 30 personnes
Le Dîner : à partir de 10 personnes

La coupe folle à la cerise

Le médaillon de bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest

Le fameux parmentier d'Augustin 100% canard

L'assiette fromagère avec sa verdure à l'huile d'olive

Le palais gourmand : tentation chocolat

Vin de Bordeaux supérieur rouge et blanc AOC

Eaux plates et pétillantes à discrétion

Menu Gourmand Mer - 89 € TTC

Le déjeuner : à partir de 30 personnes
Le Dîner : à partir de 10 personnes

La coupe folle à la cerise

Le Saumon Atlantique fumé au bois de hêtre

La gratinée de la mer au cabillaud et colin

L'assiette fromagère avec sa verdure à l'huile d'olive

Le palais gourmand : tentation chocolat

Vin de Bordeaux supérieur rouge et blanc AOC

Eaux plates et pétillantes à discrétion

Menu "Full" - 109 € TTC

Le déjeuner : à partir de 20 personnes
Le Dîner : à partir de 10 personnes

La coupe folle à la cerise

Duo gourmet : le médaillon de bloc de foie gras du Sud-Ouest et le saumon atlantique fumé au bois de hêtre

La petite marmite de la mer et le fameux parmentier d'Augustin 100% canard

L'assiette fromagère avec sa verdure à l'huile d'olive

Le bavarois en délicatesse

Le café

Vin de Bordeaux supérieur rouge et blanc AOC

Eaux plates et pétillantes à discrétion

La coupe durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

Menu Diapason - 149 € TTC

La coupe de champagne et ses amuse-bouches

Le foie gras de canard entier du Sud-Ouest

La cassolette royale de la mer et le fameux parmentier d'Augustin 100% canard

L'assiette fromagère avec sa verdure à l'huile d'olive

L'opéra en délicatesse

Champagne ou Grands vins - Chablis et Saint-Emilion

Eaux minérales plates et pétillantes à discrétion

Menu Grandiose - 159 € TTC

20 personnes minimum

Le cocktail "La Vie en Rose"
Crémant d'Alsace Cerise avec ses amuse-bouches

Le Foie gras de canard entier du Sud-Ouest et son verre de Monbazillac

La Cassolette Royale de la Mer et son verre de Chablis

Le grenadin de veau à la forestière et verres de Saint-Emilion Grand Cru bordeaux AOC

Un délice de fromage à la truffe et sa verdure à l'huile d'olive

L'Opéra à la feuille d'or

Le café Nespresso et ses mignardises

La coupe de Champagne

durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

Eaux minérales plates et pétillantes à discrétion

Menu Diamant Rouge - 199 € TTC

20 personnes minimum

Le cocktail au choix ou whisky ou coupe de Champagne avec ses amuse-bouches "prestiges"

Les blinis au Caviar et son verre de vodka

La cassolette Royale de la Mer avec son verre de Chablis

Le grenadin de veau aux cèpes et verres de Saint-Emilion Grand Cru Bordeaux AOC

Une trilogie fromagère: pâte pressée, molle et persillée et sa verdure à l'huile d'olive de Nyons et aux noix

Un univers sucré signé Cyril Lignac ou glacé signé Berthillon (suivant saison) avec verre de Monbazillac

Le café Nespresso et ses mignardises

Deux coupes de Champagne durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

Eaux minérales plates et pétillantes à discrétion

Suppléments possibles pour les menus "Tradition", "Gourmands Terre" ou "Mer" (prix par personne applicable à l'ensemble du groupe)

Le café 3 €/ Nespresso 5 € • Le gâteau d'anniversaire personnalisé : 6 € par personne

La coupe de Champagne servie durant le spectacle : 12 € • L'apéritif au choix y compris whisky : 10 €

Remplacement des vins des menus par : Chablis AOC et Bordeaux St Emilion Grand Cru AOC: 12 €

La coupe de crémant servie durant le spectacle 6 €



TRÈS IMPORTANT: Dans chacun de nos menus, nous pouvons vous proposer des plats correspondant à vos différentes exigences culinaires, à la condition de le prévoir à la réservation. Cuisine faite uniquement avec des produits frais.

Nos Vins français et champagnes sélections proviennent de vignerons indépendants et de propriétaires récoltants.

Pour les enfants de moins de 10 ans, réduction de 50% avec un dîner "Spécial Kid" et comptant demi-place dans le minimum imposé.

La direction se réserve le droit de modifier la composition des plats, des menus et du spectacle.

* Notre fameux parmentier d'Augustin nous a été élaboré par le Grand Chef Joël Robuchon le 15 décembre 2010