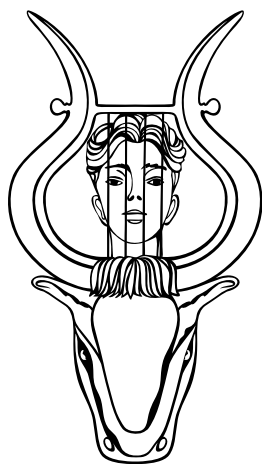


BOEUF SUR LE TOIT



Music Hall

MENU MUSIC HALL

95 euros

Entrées

- Notre façon de l'œuf bio mimosa
Burrata crémeuse, tomates anciennes, pesto
Salade de haricots verts, figues,
vinaigrette au miel, amandes fumées
Tartare de maigre, pomme verte,
citron confit et coriandre
Terrine de Foie gras de canard, chutney de mangues,
pain de campagne
Saumon fumé écossais tranché à la main,
blini et crème fraîche d'Isigny

Plats

- Coquillettes à la truffe
Macaroni aux morilles
Dos de cabillaud, cannellonis de ratatouille
et huile d'olive H Domaine Leos
Pavé de saumon d'Ecosse Label Rouge,
cuit à l'unilatérale, sauce vierge
Bœuf sur le bœuf mijoté et sauté,
jus d'un bourguignon
Chateaubriand (*environ 200gr*),
sauce poivre ou béarnaise

Prix nets TTC et service inclus.

Accompagnements

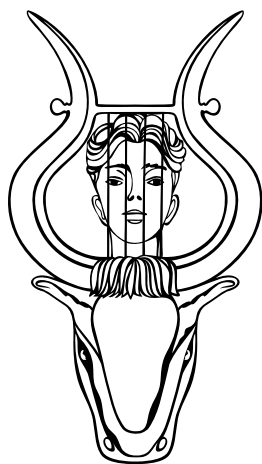
- Cocotte de ratatouille confite
à l'huile d'olive
Purée de pommes de terre
Pommes allumettes
Riz basmati
Salade verte

Desserts

- Les profiteroles
sauce chocolat noir Varlhona
Le baba au rhum,
chantilly à la vanille
Carpaccio d'ananas rafraîchi
au citron vert et gingembre
Mille-feuille à la vanille,
sauce caramel beurre salé
Crème brûlée à la pistache
Ile flottante
Paris Brest
Glaces et sorbets
Café gourmand

Prix nets TTC et service inclus.

BOEUF SUR LE TOIT



Music Hall

MENU MUSIC HALL

95 euros

STARTERS

Our take on organic eggs mimosa
Creamy burrata, heirloom tomatos, pesto
Green bean salad, figues,
honey vinaigrette, smoked almonds
Meager tartare, green apple,
candied lemon and coriander
Terrine of duck foie gras, mango chutney,
French sourdough bread
Hand sliced Scottish smoked salmon,
blinis and crème fraiche d'Isigny

DISHES

Truffle coquillettes pasta
Morel macaroni pasta
Cod fillet, cannelloni with ratatouille
and H Domaine Leos olive oil
Scottish Label Rouge salmon fillet, `
cooked on one sided, sauce vierge
Boeuf sur le boeuf stewed and sautéed beef,
bourguignon sauce
Chateaubriand steak (*approx 200g*),
pepper or béarnaise sauce

Nets prices - VAT included

SIDES

Ratatouille casserole confit with olive oil
Mashed potatoes
French fries
Basmati rice
Green salad

DESSERTS

Profiteroles with Valrhona dark chocolate
Baba au rhum, vanilla flavoured whipped cream
Pineapple carpaccio drizzled with lime and ginger
Vanilla mille-feuille, salted caramel sauce
Pistachio creme brulée
Ile flottante
Paris Brest
Ice-cream and sorbets
Gourmet Coffee

Prix nets TTC et service inclus.

