



Secret Square

Cabaret Paris

MENU

50€

(Entrée/Plat ou Plat/Dessert ou
Entrée/Dessert)

75€

(Entrée/Plat/Dessert)

ou

Et tous vos sens seront en éveil...

ENTRÉES

Ravioles de gorgonzola et ricotta, noisettes torifiées (Végétarien) ‡

Saumon mariné maison au caramel & passion, gelée d'orange

Foie gras mi-cuit, compotée de pommes cerises ‡

Chair de crabe sur son tartare d'avocat et sa mayonnaise à l'ail noir

Tartelette de courgettes, compotée d'oignons et tapenade de tomates confites, parmesan (Végétarien) ‡

Caviar Baeri Blanc 50 g & 2 Shots de Vodka Caviar (supplément 100€)

POISSONS

Pavé de saumon à la viennoise, sauce ravigote, pomme purée ‡

Poulpe et sa farce de chorizo, sauce étrille accompagné de riz vénéré ‡

VIANDES

(Origine de nos viandes : France, Aubrac)

Filet de Boeuf Aubrac, sauce béarnaise et pommes sauvages

Entrecôte de Cochon, sauce cassis et pomme purée ‡

Magret de canard, croûte aux poivres et pommes sauvages ‡

DESSERTS

Assiette aux trois fromages (Végétarien)

Tarte Tatin revisitée, glace vanille, crème montée ‡

Ruban de chocolat, crémeux noisette, crumble chocolat, glace chocolat

Crème brûlée à la vanille ou Crème brûlée à la rose et au litchi

Tartelette crème pistache, pralin et chantilly à la fleur d'oranger ‡

Tartare d'ananas et sa mousse de mangue (Végétarien)

Assortiments de sorbets (Végétarien)

PLAT VÉGÉTARIEN

Penne all'arrabiata ‡

Caviar Baeri Blanc (50 g) & 2 Shots de Vodka Caviar - Hors menu 125€

QUELQUES VINS

Dourthe N°1 (Blanc, Rouge ou Rosé), Bordeaux **40€** | Domaine du Crêt des Garanches, Brouilly **48€** | Les fées
Brunes, Crozes **55€** | Les Pimentiers, Savigny-les-Beaune **65€** | Château de Pez, Saint Estèphe **80€**

Boissons non comprises | Les cartes American Express et les chèques ne sont pas acceptés

Tableau récapitulatif des différents allergènes à disposition et consultable sur demande

‡ Ce plat peut contenir des traces de gluten | ☞ Ce plat peut contenir des traces de fruits à coque