



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

- Croustillant aux asperges, saumon et parmesan en copeaux ☿
- Foie gras mi-cuit, compotée de cerises
- Melon finement tranché et chiffonnade de pancetta
- Ravioles au chèvre et ciboulette, éclats de noix de pécan torréfiées ☿ ☹
- Tomates Mozzarella aux différentes textures (Végétarien)
- Caviar Baeri Blanc 50 g & 2 Shots de Vodka Caviar (supplément 100€)

POISSONS

- Filet de dorade royale au pesto de tomates confites, vinaigrette au balsamique ☿
- Pavé de saumon à la viennoise, sauce ravigote ☿

VIANDES

(Origine de nos viandes : France, Aubrac)

- Filet de boeuf Aubrac, sauce 3 poivres, pommes rosevalt sautées à la graisse de canard
- Entrecôte de Cochon, sauce sangria
- Karaage de poulet à la japonaise, riz biryani ☿

DESSERTS

- Assiette aux trois fromages (Végétarien) ☹
- Roulé de pommes Pink Lady sur crumble, crème mascarpone et glace macadamia ☿ ☹
- Paris-Brest à la crème de pistache et à la framboise ☿ ☹
- Crème brûlée à la vanille ou Crème brûlée au chocolat
- Assortiments de sorbets (Végétarien)
- Tartare d'ananas et sa mousse de mangue (Végétarien) - **Supplément Cocktail Signature (+5 €) :**
Gin (4 cl), basilic, fruit de la passion et sésame

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