



Secret Square

Cabaret Paris

MENU

50€

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

ou

75€

(Entrée/Plat/Dessert)

ENTRÉES

Et tous vos sens seront en éveil...

Betterave rôtie au four, chiffonnade de jambon Serrano et son crumble aux épices
Saumon mariné façon hareng à l'huile
Foie gras mi-cuit, compotée de poires et son pain d'épices
Ravioles au chèvre et à la ciboulette ciselée (V)
Fond de tarte aux champignons d'automne (V)
Caviar Baeri Blanc 50 g & 2 shots de vodka Caviar (supplément de 100 €)

POISSONS

Saumon à l'unilatéral, crème de haddock
Filet de daurade Royale au pesto de tomates confites et son jus de viande

VIANDES

(Origine de nos viandes : France, Aubrac)

Filet de bœuf Aubrac, sauce au vin rouge et échalotes confites
Karaage de poulet à la japonaise, riz biryani
Selle d'agneau, sauce au thym, purée de chou-fleur à la vanille et noisettes torréfiées

DESSERTS

Assiette aux trois fromages (V)
Assortiment de sorbets (V)
Mi-cuit au chocolat coulant à la menthe
Roulé de pomme Pink Lady, crumble aux graines, crème mascarpone, glace macadamia-vanille et caramel au miso (V)
Suprême de pomelo, jus d'agrumes et sorbet clémentine (V)
Profiteroles, crème de pistache et chocolat chaud

PLAT VÉGÉTARIEN

Tagliatelles aux marrons et mélange de champignons (V)

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

⚠ Ce plat peut contenir des traces de gluten | 🍷 Ce plat peut contenir des traces de fruits à coque V : végétarien