

Menu Opéra

Coupe de cava de Bienvenue

Apéritif

Vol au vent de gambas
Canapé de saumon au beurre et caviar
Mini Bloody Mary Apéritif

Premier plat (3 dégustations) *Escoffier cuisine pour l'opéra*

Crème d'artichauts à l'huile de vanille
Fondue de fromage Brie avec compote de tomate
Dés de Magret accompagnés de citriques

Deuxième plat

Tournedos d'Ibérique avec jardinière Rossini

Dessert

Tarte Fantôme de l'Opéra avec coupe de pêche Melba

Cave

Vin blanc, Poesia, D.O. Catalogne
Vin rouge, Cuatro Gotas, D.O. Rioja
Cava brut J. Raventos
Eau et cafés

Menu végétarien

Apéritif

Mini Bloody Mary Apéritif
Coulis de melon frais
Tataki de pastèque

Premier plat (3 dégustations) *Escoffier cuisine pour l'opéra*

Crème d'artichauts à l'huile de vanille, Fondue de fromage brie avec compote de tomate,
Crème de calabasse au fromage

Deuxième plat

Risotto de ceps

Dessert

Tarte Fantôme de l'Opéra avec coupe de pêche Melba