

Où et quand seront servis les menus?

Les menus seront servis au Restaurant Amélys, situé au rez-de-chaussée de l'hôtel Le Royal. Les participants au concert de 19h00 dînent après concert. Les participants au concert de 21h00 dînent avant le concert, vers 19h00. La dernière commande se fait à 22h00.

Menu

Velouté de potiron au lait de coco, curry vert et tofu fumé Pumpkin velouté with coconut milk, green curry, & smoked tofu

Ou/or

Œuf bio cuit parfait, crevettes grises, champignons de paris, poireaux et jus de crustacés

Perfectly cooked organic egg, grey shrimp, button mushrooms, leeks, & shellfish jus

--

Cœur de cabillaud, au chorizo, choucroute, sauce vin blanc à l'estragon Mousseline de pommes de terre au beurre noisette

Cod loin, chorizo marmalade, sauerkraut, white wine and tarragon sauce
Potato mousseline with browned butter

Ou /or

Filet de cannette, jus de volaille à l'ail noir, embeurrée de chou et pommes de terre

Duck breast fillet, roasted persimmon, rich poultry jus with black garlic

Butter-braised cabbage & potatoes

L'île flottante au cœur de vanille de Tahiti
Floating island with a Tahitian vanilla heart
Ou /or

Le chocolat Saint Domingue, cœur crémeux réglisse (végan)

Saint Domingue chocolate with a creamy licorice heart (vegan)

2 services (entrée + plat ou plat + dessert) à 48€ / pers. // hors boissons 3 services (entrée + plat + dessert) à 60€ / pers. // hors boissons