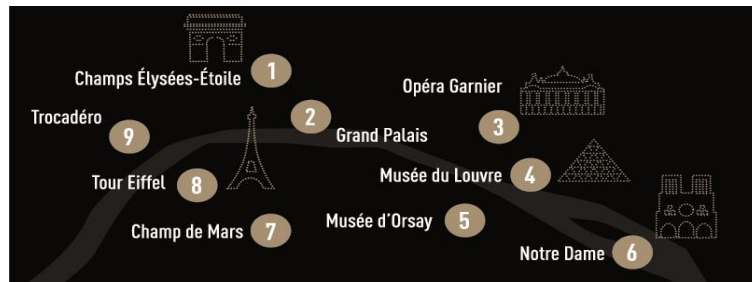




## CRAZY HORSE & BUSTRONOME proposent

Un **dîner** dans **Le Bustronome**, pour un voyage en bus à la découverte des plus beaux sites de la ville lumière et de la gastronomie française.

Suivi du **spectacle du Crazy Horse**



### MENU EN 6 TEMPS

**Multicolore de betteraves**, vinaigrette vierge de cèpes  
**Multicolored beetroot**, sauce vierge with Boletus mushrooms

**Maïs fondant façon risotto**, pickles d'oignons rouges bresaola et pop-corn au curry  
**Soft sweetcorn like risotto**, pickled red onions, bresaola beef and curry popcorn

**Filet d'omble chevalier et blettes en deux façons**, beurre au poivre de "Sansho" et tomates confites  
**Fillet of char fish**, cooked in two ways with a sanshos butter

**Magret de canard mi- figue mi- raisin**, jus réduit et mousseline de céleri rave  
**Duck breast with figs and grapes**, a jus reduction and celery mousse

**Camembert farci au coing**, gelée de cidre  
**Camembert stuffed** with quince and cider jelly

**Dôme de poire et praliné**, glaçage chocolat noir et sorbet poire  
**Pear and praline dome dessert**, with dark chocolate icing and pear sorbet

### CAFÉ OU THÉ

Le dîner est accompagné de...

- 1 coupe de champagne
- 1 verre de vin blanc- 1 verre de vin rouge
- Eau minérale ou gazeuse

