



LE CRAZY HORSE & LASSERRE

proposent

Le spectacle du Crazy Horse avec 1/2 bouteille de Champagne
ou deux consommations par personne

Suivi ou précédé d'un dîner au restaurant étoilé Lasserre

APERITIF

Coupe de champagne & canapés

ENTREES

Légèrement fumé : Petit concombre en gravlax cultivé par M. Cailloux, timbale glacée aux dernières tomates d'été

À la nage : Tourteau de casier en fine gelée de navet daïkon, écume de livèche et pince tiède

PLATS

Gratin de macaroni à l'artichaut et à la truffe noire Ou Rouget barbet aux fleurs de courgettes.

Ou **À la nacre** : Aiguillettes de cabillaud en extraction de cocos de Paimpol à la sauge, tomates caramélisées et câpres DESSERTS.

Ou **À l'unilatérale** : Chateaubriand et quelques betteraves à la vinaigrette de cacao, vrai jus.

DESSERTS

Foisonné à la minute : Chocolat du Pérou « 60% de cacao », sous de fines feuilles à la fleur de sel.

Ou **Compotée et crue** : Figs de M. Baud, cuisinées aux fruits rouges, lait de chèvre dans une délicate gavotte.

Ou **Dans l'esprit LASSERRE** : Crêpes Suzette, flambée à votre table.

CE MENU EST ACCOMPAGNE

½ btle d'eau plate ou gazeuse,

2 verres de vins sélectionnés par notre sommelier,

Café et mignardises.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au salon d'attente.

Nous garantissons l'origine française de toutes nos viandes