

# DÎNER D'ENTRACTE

## Tannhäuser

---

**Plat terre** : canard confit en effiloché  
croustillant, lentilles du puy,  
vinaigrette de figue et châtaignes rôties

ou

**Plat mer** : truite fumée à chaud de la  
fumerie des Dombes, riz noir  
et raisins frais, noisettes

ou

**Plat végétarien** : œuf de ferme mariné  
thé et soja, lentilles et riz noir, rubans de  
carotte au miso et cacahuètes

—

**Dessert** : cheesecake maison très très  
citron

---

Produits frais et de saison. Cuisine maison  
Durée de l'entracte : 35 mn

---

24€ sur  
réservation