

## DÎNER - REVUE

### SOIREE PLAISIR - 140 €

Saumon rafraîchi en rémoulade, jus vert  
Suprême de volaille "Henri IV", bouillon émulsionné au foie gras  
Finger "chocolait"/passion  
1/2 bouteille de Champagne Brut Lido Premier cru \* ou 1/2 bouteille de vin\*

### SOIREE PANACHE - 160 €

Potiron en fin velouté, épeautre façon pilaf  
ou Pressé de veau et champignons, crème légère moutardée  
Filet de canette rôti au miel, embeurrée de chou aux fruits du verger  
ou Cabillaud demi-sel au beurre d'herbes, lentilles vertes cuisinées au foie gras  
Macaron vanille/poire  
ou Finger "chocolait"/passion  
1/2 bouteille de Champagne Brut Lido Premier cru \* ou 1/2 bouteille de vin\*

### SOIREE BONHEUR - 195 €

Emplacement privilégié

Foie gras de canard mariné, jeunes poireaux et noisettes torrifiées  
ou Crustacés et chou-fleur, grosses crevettes marinées  
Veau en petit rôti, pommes de terre et champignons cuisinés ensemble  
ou Noix de Saint-Jacques dorées, endives fondantes aux sucs d'agrumes  
Crousti-Lido, robe de chocolat noir  
ou Blanc-manger à l'orange, sorbet mandarine  
1/2 bouteille de Champagne Brut Lido Premier cru \* ou 1/2 bouteille de vin\*

### SERVICE PREMIER - 280 €

Accueil personnalisé, coupe file, vestiaire gratuit (et coupe file), apéritif servi à table ou au bar,  
table prioritaire garantie, service privilège, programme, eau et café.

Foie gras de canard, betterave braisée au vinaigre de vin vieux  
Homard court-bouillonné, compoté de légumes d'hiver aux épices  
Tournedos de boeuf Charolais, pommes truffées façon boulangère  
Crousti-Lido, robe de chocolat noir  
1/2 bouteille de Champagne\* ou 1/2 bouteille de vin\*