

D
I
V
I
N
E

by  CABARETAHITI

· V E L V E T ·
R E S T A U R A N T

Dîner Spectacle Cabaret

MENU

du Vendredi 17 & Samedi 18 Avril 2026

Levée de Rideau

*La Ballotine de Volaille,
Farcie de cèpes et de petits légumes*

Délicate et raffinée,

Une entrée en matière tout en douceur pour éveiller les sens

Premier Tableau

*Le Bouillon Thaï au Thon Rouge Nacré,
Nouilles de riz, soja, gingembre, coriandre et citronnelle fraîche*

Un voyage exotique aux parfums envoûtants,

Comme une danse entre terre et mer

Numéro Principal (au choix)

La Pluma Ibérique,

*Cuite en basse température puis grillée à la flamme,
Mousseline de céleri onctueuse et poêlée de légumes aux champignons,
Sauce moutarde à l'ancienne*

Star de la soirée,

Intense et pleine de caractère

OU

La Tentation Océane,

*Cassolette de la Mer aux
Crevettes d'Ici, Lotte, Moules, Stripped, Filet de Saumon, Saint-Jacques,
Sauce vin blanc, petits légumes du marché*

Star de la soirée,

Intense et pleine de caractère

Finale en Apothéose

Le Vacherin Glacé,

*Sorbet framboise et mangue, chantilly mascarpone à la vanille de Tahiti,
Fruits frais du moment*

Un nuage glacé pour clore le spectacle