



Soirée d'exception

“Mariage entre gastronomie & opéra”

En partenariat avec l'association Chamlumière

Samedi 22 juin 2024 : début de soirée à 19h00

Menu à six temps

92€ par personne

Chauve Souris ; Rigoletto



Opéra de saumon fumé et gravlax au chèvre frais

Smoked salmon opera and fresh goat's cheese salmon gravlax

Les Pêcheurs de perles



Asperges blanches de Châteldon cuites au Binchotan

Ceviche de truite du « Moulin de piat », condiment à l'œuf confit et son huile florale

Chateldon's white asparagus cooked with the Binchotan

Trout ceviche, vegetable oil & egg condiment

La Traviata

*

Le Trouvère ; Bal Masqué ; Le Barbier de Seville

*

Volaille fermière d'Auvergne, farcie aux langoustines et estragon

Petits artichauts violets, chips, crémeux, jus de volaille corsé et bisque

Free range Auvergne's chicken, stuffed with prawns and tarragon

Baby artichokes, cream and chips

Otello ; La Forza Del Destino ; Tannhäuser ; Macbeth ; Aida



Tube croustillant à la Comtesse de Vichy, roquette

Crispy roll with Countess of Vichy cheese, arugula.

Carmen



Charlotte aux fraises

Strawberry charlotte

Belle Hélène ; Veuve Joyeuse

Boissons non comprises

Prix nets, service inclus / Net prices, VAT and service included

Pour vos
réservations



111 Boulevard des États Unis, 03200 Vichy



04 70 30 82 28



restaurants.lescelestins@vy-resort.com