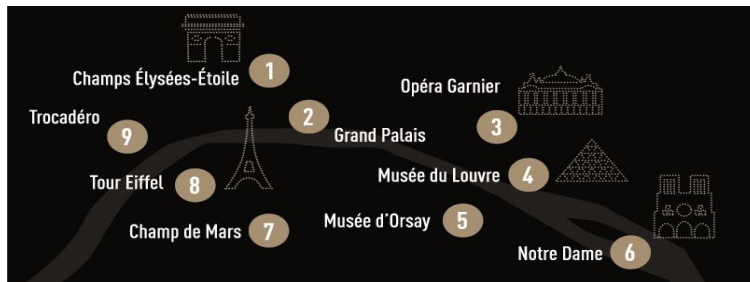




CRAZY HORSE & BUSTRONOME proposent

Un **dîner** dans **Le Bustronome**, pour un voyage en bus à la découverte des plus beaux sites de la ville lumière et de la gastronomie française.

Suivi du **spectacle du Crazy Horse**



MENU EN 6 TEMPS

Ceviche de maigre, kaki en texture
Lean fish ceviche, texture of persimmon fruit

Autour de l'avocat, bœuf séché et douceur de pamplemousse
Avocado cooked in 2 ways, dried beef and grapefruit sweetness

Pavé de lieu jaune, aigre et doux de légumes, émulsion à l'oseille
Pollock fish, sour and sweet vegetables, gooseberry emulsion

Picanha de bœuf, carottes de couleurs, darphin de pomme de terre et jus brun à la cannelle
Beef picanha, multicolored of carrots, potato darphin and brown cinnamon juice

Comté affiné 6 mois, confiture de cerise noir
Comté refinement during 6 months, black cherry jam

Rocher chocolat caramel
Chocolate Rocky Road Caramel

CAFÉ OU THÉ

Le dîner est accompagné de...

- 1 coupe de champagne Cuvée Bustronome
- 1 verre de vin blanc Valençay, Domaine Claux Delorme, 2017
- 1 verre de vin rouge Ventoux, Domaine Lubè 2013
- Eau minérale ou gazeuse
- Un café ou thé

