



SOIREE TOULOUSE-LAUTREC 🏠

Revue à Grand Spectacle "Féerie" - 1/2 Bouteille de Champagne -
Dîner *The Great Spectacular Show "Féerie" - 1/2 Bottle of Champagne*
- Dinner

Prix public (à partir de) / *Public rate (from)* : 245€

Valable du 21 mars au 20 juin 2024 - *Valid from March 21, to June 20, 2024*

Fines tranches de veau, betteraves en textures, amandons de Cazette, crémeux oseille *Thin slices of veal, textured beetroots, hazelnut Cazette, sorrel cream sauce*

ou / or

Belles gambas sautées au sésame, variation de légumes printaniers, coulis de brocolis wasabi *Sautéed king prawns with sesame, spring vegetables, broccoli and wasabi coulis*

Cuisse de poulet fermier rôti façon basquaise, piperade, soubise en espuma *Basque-style roast leg of free-range chicken, piperade, soubise foam*

ou / or

Filet de saumon confit doucement au four, parfumé aux zestes d'agrumes, risotto de riz rouge, émulsion earl grey bergamote

Salmon filet confit in the oven, flavoured with citrus zest, red rice risotto, earl grey

*bergamot emulsion ****

Ganache montée au thé Mandarin Jasmin de la maison Dammann Frères, déclinaison de rhubarbe cuite et croquante, crumble aux amandes

Ganache made with Mandarin Jasmin tea from Dammann Frères, cooked and crunchy rhubarb, almond crumble

ou / or

Bavarois à la pistache, cœur framboise relevé au poivre de Cubèbe

Pistachio bavarois with raspberry heart, spiced up with Cubèbe pepper

Menu imaginé et orchestré par notre Chef Arnaud Demerville
Menu imagined and orchestrated by our Chef Arnaud Demerville