



MENU VEGETALIEN 🏠

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 19 septembre au 17 décembre 2024 - Valid from September 19, to December 17, 2024

**Poireaux vinaigrette, pomme de terre pompadour, crème végétale montée au vin jaune,
noix de pécan caramélisées**

Leeks in vinaigrette, Pompadour potatoes, yellow wine-based vegetable cream, caramelised pecans

ou / or

Quinoa parfumé au gingembre, avocats en textures, crémeux kiwi, pamplemousse

Ginger-flavoured quinoa, textured avocado, creamy kiwi and grapefruit sauce

Sélection de pâtes italiennes semi-complètes, champignons des bois, pousses d'épinard, cazette

Selection of semi-whole Italian pastas, wild mushrooms, spinach shoots, cazette

ou / or

Risotto arborio, légumes anciens sautés à l'ail, coulis d'herbes aromatiques

Arborio risotto, sautéed forgotten vegetables with garlic, herb coulis

Mont blanc végétal, crème de marron onctueuse, poire acidulée

Chestnut and meringue mont blanc cake, chestnut cream, tangy pear

Menu imaginé et orchestré par notre Chef Arnaud Demerville

Menu imagined and orchestrated by our Chef Arnaud Demerville



Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de produits frais - *The homemade dishes are prepared on the spot with fresh products*

Allergènes : des mesures sont en place pour réduire les risques de contamination croisée, cependant une garantie d'absence totale de trace ne pourra pas être fournie - *Allergens: measures are in place to reduce the risk of cross-contamination, but we cannot guarantee a total absence of traces*