



SOIREE BELLE EPOQUE



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

Valable du 19 juin au 24 septembre 2025 - *Valid from June 19, to September 24, 2025*

Mise en Bouche

Foie gras maison mi-cuit fumé au bois de hêtre, déclinaison de fruits rouges, oseille

Homemade semi-cooked foie gras, lightly smoked over beechwood, assortment of red berries, sorrel

ou / or
**Dans l'esprit d'un vitello tonnato : fine tranche de veau, thon rouge mi-cuit,
anguille fumée, câpres à queue**

In the spirit of a vitello tonnato: thin slice of veal, lightly-seared bluefin tuna, smoked eel, stemmed capers

ou / or

**Petits médaillons de homard à la flamme, variation de tomates anciennes, zéphyr de mozzarella,
sablé au vieux parmesan**

Flame-seared lobster medallions, heirloom tomatoes variation, mozzarella foam, aged Parmesan shortbread

**Filet mignon de veau cuit au sautoir, polenta, maïs lié à la cancoillotte,
coulis d'herbes aromatiques, jus court**

Sauteed veal filet mignon, polenta, sweet corn bound with cancoillotte cheese, aromatic herb coulis, jus court

ou / or

Filet de turbot snacké à la plancha, haricots coco borlotti braisés, oignons brûlés, bouillon au chorizo

Plancha-seared turbot fish fillet, braised borlotti beans, charred onions, chorizo-infused broth

**Baba au rhum ambré, confit d'abricot au thym frais, ganache montée à l'huile d'olive,
sorbet abricot-huile d'olive**

Amber rum baba, apricot confit with fresh thyme, whipped ganache with olive oil, apricot and olive oil sorbet

ou / or

**Comme un affogato pur arabica, biscuit moelleux au cacao, parfait glacé à la vanille de Tahiti,
crème montée à l'Amaretto**

Like a pure Arabica affogato coffee, soft cocoa biscuit, Tahitian vanilla frozen parfait, whipped Amaretto cream

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*