



SAINT-VALENTIN / VALENTINE'S DAY

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Revue à Grand Spectacle "Féerie" - 1/2 Bouteille de Champagne - Dîner

The Great Spectacular Show "Féerie" - 1/2 Bottle of Champagne - Dinner

Valable du 13 au 15 février 2026 - Valid from February 13 to 15, 2025

Prix Public (à partir de) / Public Rate (from) : 305 €

Menu ☰

Truite façon tataki marinée à la baie de Timur / Chou-fleur en textures / Fruits de la passion
Tataki-style trout, marinated with Timur berries / Cauliflower in multiple textures / Passion fruit

ou / or

Foie gras cuit au naturel / Brioche parfumée au matcha / Chutney de mangues / Jeunes pousses de salade
Naturally cooked foie gras / Matcha-infused brioche / Mango chutney / Young salad leaves

Filet de bœuf cuit au sautoir / Polenta croustillante à la truffe noire / Betterave confite
Sauce Chateaubriand
Sautéed beef fillet / Crispy black truffle polenta / Candied beetroot / Chateaubriand sauce

ou / or

Noix de Saint-Jacques dorées à la plancha / Étuvée de potirons / Sauce miso-mandarine / Neige de caviar
Plancha-seared scallops / Gently stewed pumpkin / Miso-mandarin sauce / Caviar snow

Mousse à la vanille de Tahiti / Confit de pamplemousse à l'umeshu / Biscuit croquant / Glace vanille
Tahitian vanilla mousse / Grapefruit confit with umeshu / Crunchy biscuit / Vanilla ice cream

ou / or

Pomme façon tatin relevée au piment d'Espelette / Sorbet pomme verte parfumé au gingembre
Caramel au beurre salé maison
Tatin-style apple with a hint of Espelette pepper / Green apple sorbet infused with ginger
Homemade salted butter caramel

Accompagné d'une demi-bouteille de Champagne rosé!
With a half-bottle of Champagne rosé!



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

