



## 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 2025 - *Valid from February 13 to 15, 2025*

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

### Menu ☰

Végétalien / Vegan

Poireaux et pommes de terre en vinaigrette / Crème végétale montée au vin jaune / Champignons en pickles

Noix de pécan caramélisées

*Leeks and Pompadour potatoes in vinaigrette / Whipped plant-based cream with yellow wine / Pickled mushrooms*

*Caramelized pecan nuts*

ou / or

Quinoa parfumé au gingembre / Variation de légumes cuits et crus / Tofu fumé

*Ginger-scented quinoa / Medley of raw and cooked spring vegetables / Smoked tofu*

\*\*\*

Sélection de pâtes italiennes / Champignons des bois / Pousses d'épinard / Cazette

*Selection of Italian pasta / Wild mushrooms / Baby spinach shoots / Toasted hazelnuts*

ou / or

Risotto arborio / Légumes anciens sautés à l'ail / Coulis d'herbes aromatiques

*Arborio risotto / Old-fashioned vegetables sautéed with garlic / Aromatic herb sauce*

\*\*\*

Croustade aux pommes à l'Armagnac / Gel champagne rosé

*Armagnac-infused apple croustade / Rosé Champagne gel*

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.*