



MENU VEGETALIEN

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

Valable du 21 septembre au 20 décembre 2023 - *Valid from September 21 to December 20, 2023*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Riz Japonais Vinaigré dans l'Esprit d'un Maki, Concombre et Radis, Algues Nori et Tofu
Maki Style Vinegared Japanese Rice, Cucumber and Radish, Nori Seaweed and Tofu

ou / or

Quinoa aux Agrumes, Avocats en Textures, Pamplemousse
Citrus Quinoa, Textured Avocados, Grapefruit



Farfalles Semi-Complètes Façon Thaï, Bok Choy, Soja, Gingembre, Siphon Oignons Doux
Semi-Wholegrain Farfalle Pasta, Thai Style, Bok Choy, Soy, Ginger, Siphon Sweet Onions

ou / or

Risotto Carnaroli Parfumé à la Truffe, Champignons Sauvages, Jeunes Pousses de Pissenlit
Carnaroli Risotto Flavored with Truffle, Wild Mushrooms and Dandelion Sprouts



Tapioca Cuit au Lait de Coco, Confit de Fruits Exotiques Rafraîchis aux Zestes d'Agrumes
Tapioca Cooked in Coconut Milk, Candied Exotic Fruits Refreshed with Citrus Zest



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

