



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

Prix public (à partir de) / Public rate (from) : 280€

Valable du 21 mars au 20 juin 2024 - Valid from March 21, to June 20, 2024

Mise en Bouche

Saucisson Lyonnais pistaché maison, vinaigrette vigneronne, radis en pickles, herbes aromatiques *Homemade Lyonnaise sausage with pistachios, red wine vinaigrette, pickled radishes, aromatic herbs*

ou / or

Œuf BIO cuit parfaitement, duo d'asperges cuites et crues, sauce hollandaise, poutargue, croustillant de sarrasin
Runny Organic Egg, duo of cooked and raw asparagus, hollandaise sauce, bottarga, buckwheat crisp

ou / or

Saumon fumé de la maison Fumaisons Provinoises, tarama parfumé, œufs de truite *Smoked Salmon From The "Maison Fumaison", flavoured tarama, trout roe*

Filet de Veau poêlé, endives en déclinaison, sauce à la Fourme d'Ambert AOP, noix torréfiées *Pan-fried veal fillet, endives, Fourme d'Ambert cheese sauce, roasted walnuts*

ou / or

Dos de Cabillaud cuit à basse température, arancini légèrement safrané, fenouil confit, bouillon de jambon ibérique

Cod loin cooked at low temperature, lightly saffroned arancini, fennel confit, Iberian

*ham broth ****

Brioche perdue, variation de fraises en textures, sorbet basilic
Brioche French toast style, strawberry in various textures, basil sorbet

ou / or

Tarte chocolat Komuntu 80%, crèmeux rafraîchi aux agrumes, gel à la sauge *80% Komuntu chocolate tart, refreshed citrus cream, sage gel*

Menu imaginé et orchestré par notre Chef Arnaud Demerville
Menu imagined and orchestrated by our Chef Arnaud Demerville