



SOIREE TOULOUSE-LAUTREC ㊦

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

Prix public (à partir de) / Public rate (from) : 245€

Valable du 19 septembre au 17 décembre 2024 - Valid from September 19, to December 17, 2024

Filets de caille sautés au soja, poireaux crayons, vinaigrette thaï, ganache foie gras, satay
Sautéed quail fillets in soy, baby leeks, Thai vinaigrette, foie gras ganache, satay

ou / or

Saumon mariné à cru aux agrumes, déclinaison d'avocat, crémeux au kiwi, gel citron
Citrus-marinated salmon, avocado variations, kiwi cream, lemon gel

Cuisse de poulet rôtie façon Vallée d'Auge, mousseline de pomme de terre, pomme acidulée, jus court au calvados
Roasted chicken leg Vallée d'Auge style, potato mousseline, tangy apple, calvados jus

ou / or

Filet de maigre snacké à la plancha, risotto de ditalini aux fruits de mer, fumet safrané émulsionné
Seared stone bass fillet a la plancha, seafood ditalini risotto, saffron-infused and emulsified fumet

Choux à la crème façon tatin, sésame blanc torréfié, crème légère à la vanille de Madagascar
Tatin-style cream puffs, roasted white sesame, Madagascar vanilla light cream

ou / or

Entremets à la noix de pécan, feuilletine croustillante, crémeux chocolat Bahibé 46%
Pecan nut Entremet, crispy wafer flakes, Bahibé 46% chocolate creamy pudding

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*



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 19 septembre au 17 décembre 2024 - Valid from September 19, to December 17, 2024

Mise en Bouche

Œuf bio cuit parfaitement, jeunes pousses d'épinard tombées, fricassée de champignons, zéphyr noisette

Runny Organic Egg, young spinach shoots, mushroom fricassée, hazelnut mousse

ou / or

Foie Gras mi-cuit maison, déclinaison de figes, noix de pécan caramélisées

Home-made semi-cooked foie gras, variation of figs, caramelised pecan nuts

ou / or

Truite fumée de la maison Fumaisons Provinoises, tarama parfumé, œufs de truite

Smoked trout from «Fumaisons Provinoises», flavoured tarama, trout roe

Demi-magret de canard cuit au sautoir, fine mousseline de panais, scorsonère, sauce périgourdine

Sautéed half duck breast, parsnip mousseline, scorsonera, Périgord sauce

ou / or

Aiguillettes de saint-pierre dorées, arancini champignons, courge butternut confite, consommé boisé

John Dory fish fillets, mushroom arancini, candied butternut squash, woody consommé

Dans l'esprit d'un opéra, pur café arabica et chocolat Guanaja 70%, crème de whisky

In the spirit of an opera cake, pure Arabica coffee and Guanaja 70% chocolate, whiskey cream

ou / or

Sablé breton, mousse caramel, crémeux fruit de la passion, courge confite

Breton shortbread, caramel mousse, passion fruit cream, candied squash

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*