



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 2 janvier au 19 mars 2025 - *Valid from January 2, to March 19, 2025*

Riz en maki, déclinaison de choux, raifort, vinaigrette passion
Rice maki, variation of cabbage, horseradish, passion fruit vinaigrette

ou / or

Quinoa parfumé au gingembre, avocats en textures, tofu fumé, crémeux kiwi, pamplemousse
Ginger-flavored quinoa, textured avocados, smoked tofu, creamy kiwi, grapefruit

Sélection de pâtes italiennes, champignons des bois, pousses d'épinard, cazette
Selection of Italian pasta, wild mushrooms, spinach sprouts, hazelnuts

ou / or

Risotto arborio parfumé à la truffe noire, légumes anciens sautés à l'ail, coulis d'herbes aromatiques
Arborio risotto flavored with black truffle, sautéed heritage vegetables with garlic, herb coulis

Dans l'esprit d'une Pavlova, aux fruits exotiques, crème végétale parfumée au niaouli
In the spirit of a Pavlova, with exotic fruits, plant-based cream flavoured with niaouli

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*