



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

Valable du 19 mars au 17 juin 2026 - Valid from March 19, to June 17, 2026

Asperges, fines tranches de thon rouge, mimosa d'œuf bio, crumble de pain, mayonnaise wasabi
Asparagus, thin slices of bluefin tuna, organic egg mimosa, bread crumble, wasabi mayonnaise

ou / or

Bœuf gravlax, boulgour aux herbes dans l'esprit d'un tzatziki, vinaigrette mentholée
Beef gravlax, herb-infused bulgur in the spirit of tzatziki, minted vinaigrette

**Suprême de poulet fermier rôti, purée de pommes de terre, légumes printaniers,
jus court citron-raifort**
Roasted free-range chicken supreme, mashed potatoes, spring vegetables, lemon-horseradish jus

ou / or

Lieu jaune confit, risotto de risoni, espuma d'artichaut, copeaux de chèvre, vinaigrette miel-citron
Slow-cooked pollock fish, risoni risotto, artichoke espuma, goat's cheese shavings, honey-lemon vinaigrette

Dans l'esprit d'un opéra aux fruits rouges et à la vanille de Madagascar
Inspired by an opera cake with red berries and Madagascar vanilla

ou / or

Inspiré du banoffee : mousse à la cacahuète, cœur de banane, biscuit au cacao
Banoffee-inspired dessert: peanut mousse, banana heart, cocoa biscuit

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*