



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 20 mars au 18 juin 2025 - Valid from March 20, to June 18, 2025

Fines tranches de jambon de veau maison au satay, coleslaw de chou rouge, noix de cajou caramélisées
Thin slices of homemade veal ham with satay, red cabbage coleslaw, caramelized cashew nuts

ou / or

**Saumon mariné à la sauce ponzu,
déclinaison de légumes printaniers cuits et crus rafraîchis à la menthe, gel yuzu**
Ponzu-marinated salmon, variation of spring vegetables cooked and raw refreshed with mint, yuzu coulis

**Belle cuisse de poulet fermier rôtie au four, pomme purée,
tombée d'asperges blanches parfumées aux morilles, jus à la moutarde à l'ancienne**
Oven-roasted free-range chicken leg, mashed potatoes, steamed white asparagus flavored with morels, wholegrain mustard sauce

ou / or

**Dos de cabillaud confit à basse température, risotto d'épeautre aux petits pois,
émulsion chorizo, crumble parmesan**
Slow-cooked cod loin, spelt risotto with green peas, chorizo emulsion, parmesan crumble

Mousse légère et petits cakes à la noix de coco, rhubarbe pochée, gel parfumé à la verveine
Light coconut mousse and mini coconut cakes, poached rhubarb, verbena-flavored coulis

ou / or

Entremet bavaroise à l'amande, cœur de fraise, granola aux pétales de maïs soufflés
Almond Bavarian cream dessert, strawberry heart, granola with puffed corn flakes

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

Valable du 20 mars au 18 juin 2025 - Valid from March 20, to June 18, 2025

Mise en Bouche

Foie gras maison mi-cuit fumé au bois de hêtre, artichauts en textures, coulis pomme-citron
Homemade semi-cooked foie gras, beechwood-smoked, artichokes in various textures, apple-lemon coulis

ou / or

Sot-l'y-laisse de dinde confit, tombée de cresson de fontaine, espuma de pomme de terre au beurre salé, huile de persil
Slow-cooked turkey oyster, sautéed watercress, salted butter potato espuma, parsley oil

ou / or

Saumon fumé de la maison Fumaisons Provinoises, panna cotta de betterave au raifort, gel kalamansi, œufs de truite
Smoked salmon from «Fumaisons Provinoises», beetroot and horseradish panna cotta, kalamansi jelly, trout roe

Filet mignon de veau cuit au sautoir, polenta, maïs lié à la cancoillotte, coulis d'herbes aromatiques, jus court
Pan-seared veal filet mignon, polenta, corn with cancoillotte cheese, aromatic herb coulis, jus court

ou / or

Filet de turbot snacké à la plancha, gnocchis de pomme de terre maison au vieux parmesan, asperges vertes, bouillon thé fumé-dashi
Plancha-seared turbot fish fillet, homemade potato gnocchi with aged parmesan cheese, green asparagus, smoked tea-dashi broth

Dans l'esprit d'un carrot cake, creamcheese citron vert, sorbet carotte orange, tuile noix de pécan
Carrot cake style, lime cream cheese, carrot-orange sorbet, pecan nut biscuit

ou / or

Petites brioches tropéziennes à la vanille de Madagascar, sorbet fruits rouges, gel à la fleur d'hibiscus
Small «Tropézienne» brioche with Madagascar vanilla, red fruit sorbet, hibiscus flower coulis

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*