



SOIREE TOULOUSE-LAUTREC 台

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

Valable du 18 juin au 16 septembre 2026 - Valid from June 18, to September 16, 2026

Fines tranches d'espadon marinées aux épices mexicaines, salade de maïs à la coriandre, gel acidulé aux poivrons

Thin slices of marinated swordfish with Mexican spices, corn salad with coriander, tangy pepper gel

ou / or

Suprêmes de cailles rôtis, laitue croquante, véritable sauce César, Parmigiano Reggiano, condiment au vinaigre balsamique, poutargue râpée

Roasted quail supremes, crisp lettuce, authentic Caesar dressing, Parmigiano Reggiano, balsamic vinegar condiment, grated bottarga

Saumon confit doucement au four, risotto de fregola sarda dans l'esprit d'une paella, émulsion de chorizo

Slow-roasted salmon confit, fregola sarda risotto in the spirit of a paella, chorizo espuma

ou / or

Suprême de poulet fermier rôti, tartare de homard, légumes d'été aux olives Kalamata, sauce américaine

Roasted free-range chicken supreme, lobster tartare, summer vegetables with Kalamata olives, American sauce

Crème bavaroise au Biscoff, confit d'abricots aux baies roses, biscuit de Savoie

Biscoff Bavarian cream, apricot confit with pink peppercorns, Savoy sponge biscuit

ou / or

Mousse légère à la griotte, cerises en textures, gel citron parfumé à l'eau de rose

Light morello cherry mousse, cherries in various textures, lemon gel flavoured with rose water

Menu imaginé et orchestré par notre Chef Arnaud Demerville

Menu imagined and orchestrated by our Chef Arnaud Demerville

台 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 18 juin au 16 septembre 2026 - Valid from June 18, to September 16, 2026

Mise en Bouche

Chair de tourteau à l'anisette, concombre et melon parfumés à la menthe

Crab meat with anisette, cucumber and melon flavoured with mint

ou / or

Foie gras mi-cuit au naturel, déclinaison de prunes, gel d'Umeshu

Semi-cooked foie gras, plum variations, umeshu gel

ou / or

Truite marinée façon gravlax, tomates anciennes, vinaigrette d'abricot au basilic, fougasse provençale

Gravlax-style marinated trout, heirloom tomatoes, apricot and basil vinaigrette, Provençal fougasse

Selle d'agneau cuite au sautoir, pommes de terre amandine fondantes, cœur de sucrine braisé, copeaux de chèvre, jus de viande au piment doux

Pan-fried saddle of lamb, melting amandine potatoes, braised sucrine lettuce hearts, goat cheese shavings, mild chili jus

ou / or

Lotte rôtie, polenta croustillante, tomate snackée, couteau farci, caviar, sauce vierge

Roasted monkfish, crispy polenta, seared tomato, stuffed razor clam, caviar, sauce vierge

Riz au lait à la fève de Tonka, caramel au beurre salé, kouign-amann, crème glacée au riz relevée au saké

Tonka bean rice pudding, salted butter caramel, kouign-amann, rice ice cream infused with sake

ou / or

Tartelette pêche, crèmeux verveine, sorbet parfumé au citron noir

Peach tartlet, verbena cream, black lemon sorbet

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*



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 18 juin au 16 septembre 2026 - *Valid from June 18, to September 16, 2026*

Salade de maïs à la coriandre, concombre maraîcher, poivrons en textures
Corn salad with coriander, garden cucumber, peppers in different textures

ou / or

Déclinaison de tomates anciennes, vinaigrette d'abricot au basilic, fougasse provençale
Heirloom tomato medley, apricot and basil vinaigrette, Provençal fougasse

Risotto Acquerello parfumé aux olives Kalamata, courgettes sautées, sauce vierge
Acquerello risotto flavoured with Kalamata olives, sautéed courgettes, sauce vierge

ou / or

**Sélection de pâtes italiennes, aubergine confite, jus corsé de légumes au citron confit
amandes croquantes**
Selection of Italian pasta, confit eggplant, rich vegetable jus with candied lemon, crunchy almonds

Parfait Glacé aux fruits de saison, gel au citron noir
Seasonal fruit Parfait, black lemon gel

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*