



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 6 janvier au 18 mars 2026 - Valid from January 6, to March 18, 2026

**Poireaux et pommes de terre en vinaigrette, crème végétale montée au vin jaune,
champignons en pickles, noix de pécan caramélisées**

*Leeks and Pompadour potatoes in vinaigrette, plant-based cream whipped with yellow wine, pickled mushrooms,
caramelized pecan nuts*

ou / or

Quinoa parfumé au gingembre, variation de légumes cuits et crus, tofu fumé
Ginger-scented quinoa, medley of raw and cooked spring vegetables, smoked tofu

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

ou / or

Risotto arborio, légumes anciens sautés à l'ail, coulis d'herbes aromatiques
Arborio risotto, garlic-sautéed heirloom vegetables, aromatic herb coulis

Croustade aux pommes à l'Armagnac
Armagnac-infused apple croustade

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 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 6 janvier au 18 mars 2026 - Valid from January 6, to March 18, 2026

Fines tranches de dorade façon tataki marinées à la baie de Timur, déclinaison de chou-fleur et raisins
Thin slices of sea bream tataki marinated with Timur berries, cauliflower variation and grapes

ou / or

**Suprêmes de caille parfumés à l'huile d'argan, sarrasin rafraîchi aux pommes acidulées,
condiment à la datte**

Quail supremes infused with argan oil, buckwheat refreshed with apples, date condiment

**Jarret de veau dans l'esprit d'une blanquette à l'ancienne, riz croustillant, tombée de champignons,
carottes pickles, sauce crémée en espuma**

Veal shank in the spirit of a traditional blanquette, crispy rice, sautéed mushrooms, pickled carrots, creamy espuma sauce

ou / or

**Filet de lieu jaune confit, risotto de pommes de terre persillées, saucisse de Morteau,
émulsion infusée au cantal**

Confit fillet of pollack fish, parsley-scented potato risotto, Morteau sausage, Cantal-infused emulsion

**Bavaroise à la vanille de Madagascar, confit de litchi parfumé à l'umeshu,
pain de Gênes moelleux aux amandes**

Madagascar vanilla bavarois, lychee confit flavored with umeshu, soft almond Genovese sponge cake

ou / or

**Namelaka au chocolat Manjari 64%, biscuit fondant à la châtaigne, crème de marron,
clémenteine acidulée**

Manjari 64% chocolate namelaka, soft chestnut biscuit, chestnut cream, tangy clementine

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

Validable du 6 janvier au 18 mars 2026 - Valid from January 6, to March 18, 2026

Mise en Bouche

**Sashimi de saumon fumé de la maison Fumaisons Provinoises mariné à l'hibiscus,
avocats en textures, radis**

*Smoked salmon sashimi from Fumaisons Provinoises marinated with hibiscus, textured avocados, radishes
ou / or*

**Œuf bio cuit parfaitement, poitrine de cochon laquée, chou pointu, émulsion scamorza fumée
Perfectly cooked organic egg, peking pork belly, pointed cabbage, smoked scamorza emulsion**

ou / or

**Pâté en croûte maison : veau, gibiers, foie gras et truffes noires, chutney de fruits secs aux épices,
gel d'oignons rouges et grenade, jeunes pousses de salade**

*Homemade «pâté en croûte» : veal, game, foie gras and black truffles, spiced dried fruit chutney, red onion and
pomegranate gel, young salad leaves*

**Filet de bœuf cuit au sautoir, pomme de terre confite farcie de pieds de veau, scorsonère rôtie,
purée de panais, sauce périgourdine**

*Pan-seared beef fillet, confit potato stuffed with veal trotters, roasted black salsify, parsnip purée, Périgourdine sauce
ou / or*

**Filet de sandre snacké, étuvée de poireaux, courge caramélisée, sauce maltaise, caviar
Seared fillet of pike-perch fish, braised leeks, caramelized squash, Maltaise sauce, caviar**

**Tartelettes à la noix de coco, confit de fruits exotiques, biscuit croustillant aux zestes de citron vert,
sorbet exotique**

Coconut tartlets, exotic fruit confit, crispy biscuit with lime zest, exotic fruit sorbet

ou / or

**Mousse gianduja-noisette, biscuit creusois, citrons en textures, crème glacée à la noisette
Gianduja and hazelnut mousse, Creusois biscuit, lemon textures, hazelnut ice cream**

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