



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 25 septembre au 17 décembre 2025 - Valid from September 25, to December 17, 2025

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

Leeks in vinaigrette, Pompadour potatoes, whipped plant-based cream with yellow wine, pickled mushrooms, caramelised pecans

ou / or

Quinoa parfumé au gingembre, variation de légumes cuits et crus, tofu fumé

Ginger-scented quinoa, variation of cooked and raw 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

Armagnac-infused apple croustade

Croustade aux pommes à l'Armagnac

Vegan rice pudding tartlet, seasonal fruits, caramelized puffed rice

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 25 septembre au 17 décembre 2025 - Valid from September 25, to December 17, 2025

Fines tranches de jambon de bœuf maison parfumées à la fève tonka, céleri rave au vermouth, poires en textures

Thin slices of homemade beef ham scented with tonka bean, celeriac with vermouth, pears in various textures

ou / or

Crevettes Black Tiger rôties au curry rouge fumé, tartare de betteraves au raifort, brocolis à la flamme, coulis d'agrumes

Roasted Black Tiger prawns with smoked red curry, beetroot tartare with horseradish, flame-grilled broccoli, citrus coulis

Jarret de veau façon tajine, carottes des sables et pommes de terre grenaille aux épices, condiment de dattes, jus court aux citrons confits

Braised veal shank in a tajine-style, spiced sand-grown carrots and grenaille potatoes, date condiment, jus court with preserved lemons

ou / or

Filet de dorade snacké sur la peau, lentilles du Puy cuisinées comme un risotto, émulsion noisette, gel acidulé

Pan-seared sea bream fillet on the skin, Le Puy lentils cooked like risotto, hazelnut emulsion, tangy gel

Biscuit moelleux parfumé au miel, poires confites aux épices, gel raisin-citron

Soft biscuit flavoured with honey, spiced poached pears, grape-lemon gel

ou / or

Tartelette aux noix du Périgord, crème namelaka au chocolat Manjari 64%

Périgord walnut tartlet, namelaka cream with Manjari 64% chocolate

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 25 septembre au 17 décembre 2025 - Valid from September 25, to December 17, 2025

Mise en Bouche

Saumon fumé de la maison Fumaisons Provinoises, déclinaison d'avocats, mangue-passion
Smoked salmon from «Fumaisons Provinoises», avocado, mango and passion fruit

ou / or

Œuf Bio cuit parfaitement, poitrine de cochon caramélisée, jeunes pousses d'épinards, émulsion champignons boisés
Perfectly cooked organic egg, caramelised pork belly, spinach sprouts, woodland mushroom emulsion

ou / or

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, caviar, variation de choux, raisins
Scallop carpaccio, caviar, cabbage variations, grapes

Demi magret de canard cuit au sautoir, riz croustillant, jeune poireau et carotte fane, sauce bigarade
Pan-seared half duck breast, crispy rice, baby leek and carrot, bitter orange sauce

ou / or

Pavé de maigre Label Rouge confit doucement, pommes cocottes, ananas, bok choy brûlé, sauce coco-curry
Gently confit Label Rouge meagre fillet, cocotte style potatoes, pineapple, charred bok choy, coconut-curry sauce

La figue rôtie et parfumée à la lavande, sorbet yaourt de brebis, croquant aux amandes
Roasted figs flavoured with lavender, ewe's yoghurt sorbet, almond biscuit

ou / or

Biscuit moelleux et crémeux à la pistache, glace et coulis aux agrumes, riz soufflé croustillant
Pistachio soft and creamy sponge cake, citrus sorbet and coulis, crispy puffed rice

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