



## MENU VEGETALIEN 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 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, cazelette**

*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 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 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 台

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