



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 17 septembre au 16 décembre 2026 - Valid from September 17, to December 16, 2026

Saumon mariné à cru aux agrumes, déclinaison d'avocats, crémeux au kiwi, gel pamplemousse
Citrus-cured salmon, avocado variations, kiwi cream, grapefruit gel

ou / or

Fines tranches de veau aux épices, aubergine confite au miso, caviar à l'huile d'olive fumée, champignons pickles
Thin slices of spiced veal, miso-glazed eggplant, smoked olive oil caviar, pickled mushrooms

Filet de maigre snacké à la plancha, risotto de petit épeautre au champignons, émulsion gingembre citronnelle
Plancha-seared meagre fish fillet, einkorn risotto with mushroom, ginger and lemongrass emulsion

ou / or

Joue de bœuf lentement braisée, purée de pommes de terre, carottes glacées au miel, courge en espuma, sauce bordelaise
Slow-braised beef cheek, potato purée, honey-glazed carrots, squash espuma, Bordelaise sauce

À la façon d'un opéra, chocolat noir-noisette, granola au gruë de cacao et fruits secs
Opera-inspired dark chocolate and hazelnut dessert, cocoa nib granola and dried fruits

ou / or

Tarte aux poires, crème de pistache, bavaroise légère au fromage blanc, gel poire-citron
Pear tart, pistachio cream, light fromage blanc Bavarian cream, pear and 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



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 17 septembre au 16 décembre 2026 - Valid from September 17, to December 16, 2026

Mise en Bouche

Œuf Bio parfait, façon meurette, champignons, poitrine de cochon confite, sauce au vin rouge
Organic slow-cooked egg, meurette-style, mushrooms, confit pork belly, red wine sauce

ou / or

Foie gras mi-cuit à la cazette, poires acidulées, pain d'épices de Frédéric Lalos
Semi-cooked foie gras with hazelnuts, tangy pears, Frederic Lalos gingerbread

ou / or

Chair de tourteau en rémoulade parfumée à l'estragon, céleri en textures, pomme fruit, Chartreuse
Crab meat rémoulade scented with tarragon, celeriac textures, apple, Chartreuse

Filet de turbot rôti, pomme dauphine, potiron, laitue, fumet crémé au combawa
Roasted turbot fillet, pommes dauphine, pumpkin, lettuce, creamy fish fumet with combava lime

ou / or

Mignon de veau cuit au sautoir, panais confit et en fine mousseline, coulis persil, jus court parfumé à la fève tonka

Pan-roasted veal tenderloin, confit parsnip and delicate parsnip mousseline, parsley coulis, reduced veal jus infused with tonka bean

Dans l'esprit d'une tatin aux pommes, crème vanillée, sorbet pomme parfumé au Calvados
Inspired by a classic apple Tarte Tatin, vanilla cream, apple sorbet infused with Calvados

ou / or

Baklava revisitée, mousse au miel et amandes croquantes, crème glacée à la datte, marmelade de citron confit, gel au thé à la menthe
Revisited baklava, honey mousse with crunchy almonds, date ice cream, candied lemon marmalade, mint tea 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*



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 17 septembre au 16 décembre 2026 - *Valid from September 17, to December 16, 2026*

Aubergine en textures, confite au miso, caviar à l'huile d'olive fumée, croûtons de pain au levain
Eggplant in textures, miso-glazed eggplant, smoked olive oil caviar, sourdough croutons

ou / or

Quinoa en salade, déclinaison d'avocats, crémeux au kiwi, gel pamplemousse
Quinoa salad, avocado variations, kiwi cream, grapefruit gel

Risotto de petit épeautre au panais, émulsion gingembre citronnelle
Einkorn risotto with parsnip, ginger and lemongrass emulsion

ou / or

Sélection de pâtes italiennes, poêlée de champignons, pousses d'épinards, zéphyr noisette
Selection of Italian pasta, sautéed mushrooms, spinach sprouts, hazelnut espuma

Tartelette à la courge, sorbet potimarron-passion
Pumpkin tartlet, pumpkin and passion fruit 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*