



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 19 mars au 17 juin 2026 - Valid from March 19, to June 17, 2026

Asperges vertes à la flamme et blanches confites au miso, crumble de pain, mayonnaise wasabi
Flame-grilled green asparagus and miso-confited white asparagus, bread crumble, wasabi mayonnaise

ou / or

Boulgour parfumé au gingembre, variation de légumes cuits et crus, tofu fumé
Ginger-scented bulgur, variation of cooked and raw vegetables, smoked tofu

Sélection de pâtes italiennes, ragoût de morilles, pousses d'épinards, coulis de persil
Selection of Italian pasta, morel ragout, baby spinach, parsley coulis

ou / or

Risotto acquerello, fèves et petits pois mentholés, asperges croquantes
Acquerello risotto, fava beans and mint-scented peas, crunchy asparagus

Tarte au chocolat intense, confit de banane et sorbet au cacao amer
Intense chocolate tart, banana confit and bitter cocoa 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*



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 19 mars au 17 juin 2026 - Valid from March 19, to June 17, 2026

Asperges, fines tranches de thon rouge, mimosa d'œuf bio, crumble de pain, mayonnaise wasabi
Asparagus, thin slices of bluefin tuna, organic egg mimosa, bread crumble, wasabi mayonnaise

ou / or

Bœuf gravlax, boulgour aux herbes dans l'esprit d'un tzatziki, vinaigrette mentholée
Beef gravlax, herb-infused bulgur in the spirit of tzatziki, minted vinaigrette

**Suprême de poulet fermier rôti, purée de pommes de terre, légumes printaniers,
jus court citron-raifort**
Roasted free-range chicken supreme, mashed potatoes, spring vegetables, lemon-horseradish jus

ou / or

Lieu jaune confit, risotto de risoni, espuma d'artichaut, copeaux de chèvre, vinaigrette miel-citron
Slow-cooked pollock fish, risoni risotto, artichoke espuma, goat's cheese shavings, honey-lemon vinaigrette

Dans l'esprit d'un opéra aux fruits rouges et à la vanille de Madagascar
Inspired by an opera cake with red berries and Madagascar vanilla

ou / or

Inspiré du banoffee : mousse à la cacahuète, cœur de banane, biscuit au cacao
Banoffee-inspired dessert: peanut mousse, banana heart, cocoa biscuit

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 ㄱ

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 19 mars au 17 juin 2026 - Valid from March 19, to June 17, 2026

Mise en Bouche

Tartelette d'asperges et morilles au vin jaune, jeunes pousses de salade
Asparagus and morel tartlet with yellow wine, young salad leaves

ou / or

Truite fumée en sashimi, gaufre aux herbes fraîches, crème parfumée au raifort
Smoked trout sashimi, fresh herb waffle, horseradish-infused cream

ou / or

Pâté en croûte maison : veau, foie gras, gel d'oignons rouges et fruits rouges
Homemade pâté en croûte: veal, foie gras, red onion gel and red berries

Filet de canette cuit au sautoir, polenta croustillante, carottes fanes, feta, jus court au cumin
Pan-seared duck breast, crispy polenta, carrots with greens, feta, cumin jus

ou / or

Dos de cabillaud confit doucement au four, garniture dans l'esprit d'un aioli, croustisques d'escargot
Oven-confited cod loin, garnish inspired by a traditional aioli, snail croustisques

Saint-Honoré déstructuré à la noisette intense, crème glacée moka, caramel au café
Deconstructed Saint-Honoré with intense hazelnut, mocha ice cream, coffee caramel

ou / or

Rhubarbe en textures (croquante, fondante et en sorbet légèrement parfumé au yuzu), crème diplomate au sésame noir, biscuit croustillant
Rhubarb in textures (crunchy, melting and sorbet lightly scented with yuzu), black sesame diplomat cream, crispy biscuit

Menu imaginé et orchestré par notre Chef Arnaud Demerville
Menu imagined and orchestrated by our Chef Arnaud Demerville

ㄱ 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*