



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 21 septembre au 18 décembre 2022 - *Valid from September, 21 to December 18, 2022*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Pressé de Volailles Confites, Miso, Sucrine en Vinaigrette d'Agrumes, Cerneaux de Noix
Chicken Terrine, Miso, Little Gem Lettuce in Citrus Dressing, Walnut Kernels

ou / or

Thon Rouge Façon Tataki, Raifort, Tobiko Wasabi, Déclinaison de Betteraves Multicolores
Tataki Style Red Tuna, Horseradish, Flying Fish Roe with Wasabi, Multicolored Beetroot Declination



Cabillaud Cuit Doucement, Sésame Yuzu, Risotto d'Orge Perlé à la Courge,
Siphon au Vieux Parmesan
*Cod Fish Slowly Oven Baked, Sesame Seed Roasted with Yuzu, Risotto of Pearl Barley with Squash,
Aged Parmesan Emulsion*

ou / or

Suprême de Volaille Label Rouge Snacké à la Plancha, Déclinaison de Panais,
Jus Corsé lié au Beurre de Truffes, Salade d'Herbettes
*Breast of Red Label Chicken Griddle Cooked, Parsnip Declination
Truffles Butter Sauce, Herbs Salad*



Tarte Amandine à la Poire Pochée au Poivre de Sichuan, Chantilly Traditionnelle Maison
Almond Tart with a Szechuan Pepper Poached Pear, Traditional Whipped Cream

ou / or

Entremet Pain d'Epices, Mousse Légère à la Vanille, Courges et Agrumes en Confit
Gingerbread, Light Vanilla Mousse, Candied Squash and Citrus



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais.
The homemade dishes are prepared on the spot with fresh products.

