



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 juin au 20 septembre 2023 - *Valid from June 21 to September 20, 2023*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Emincé de Caille aux Épices, Laitue Craquerelle, Anchois Marinés, Véritable Sauce César, Râpé de Poutargue
Sliced Quail with Spices, Crispy Lettuce, Marinated Anchovies, Real Caesar Sauce, Grated Bottarga

ou / or

Tomates Multicolores Maraichères, Espuma de Mozzarella, Crumble Parmesan, Pistou de Basilic
Multicoloured Tomatoes, Mozzarella Foam, Parmesan Crumble, Basil Pistou Sauce



Suprême de Poulet Fermier Snacké à la Plancha, Courgette à la Napolitaine,
Crumble de Poitrine de Cochon, Jus Court Infusé au Basilic
Snacked Farm Chicken Supreme, Neapolitan-Style Zucchini, Crumble of Pork Belly, Basil-Infused Pan Sauce
ou / or

Médaillon de Lotte Rôti à L'Huile Vierge, Frégola Sarda Cuites dans l'Esprit d'une Paëlla, Siphon Piquillos
Monkfish Roasted in Virgin oil, Frégola Sarda Cooked Like a Paella, Piquillos Siphon



Bavaroise Légère de Riz au Lait, Cœur Chocolaté et Confiture de Lait Maison
Rice Pudding Bavarian Cream Cake with Chocolate Heart and Homemade Milk Jam

ou / or

Dacquoise Amandes, Confit Abricot, Mousse Légère à l'Orgeat, Croustillant aux Amandes Torréfiées
Almonds Dacquoise Cake, Apricot Confit, Light Orgeat Foam, Roasted Almond Crunch



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

