



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

Prix Public (à partir de) / Public Rate (from) : 205 €

Valable du 23 mars au 21 juin 2022 - Valid from March, 23 to June 21, 2022

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Asperges Vertes en Vinaigrette, Copeaux de Bœuf Mariné, Crémeux d'Œufs Bio,
Mayonnaise à l'Huile d'Olive Fumée

*Green Asparagus with an Aged Balsamic Dressing, Shavings of Marinated Beef,
Cream of Organic Egg, Mayonnaise with Smoked Olive Oil*

ou / or

Tataki de Thon Rouge, Crémeux Brocolis Wasabi, Déclinaison de Radis au Saté

*Semi Cooked Red Tuna Tataki, Cream of Broccoli with Wasabi,
Declination of Radish with Satay*



Filet de Poulet Label Rouge Rôti, Tartare Tiède de Homard, Purée de Pomme de Terre,
Légumes Printaniers, Sauce Américaine

*Roasted Chicken Breast Red Label, Warm Lobster Tartar, Mashed Potatoes,
Spring Vegetables, Américaine Sauce*

ou / or

Filet de Maigre Snacké sur la Peau, Épeautre dans l'Esprit d'un Risotto Rafrâichi aux Légumes Verts, Emulsion Chorizo
Fillet of Croaker Fish Pan Fried, Spelt Cooked as a Risotto with Green Vegetables, Chorizo Emulsion



Tartelette Chocolat Caramel, Cacahuètes Croustillantes, Crumble Cacao
Chocolate and Caramel Tart with Roasted Peanuts, Cacao Crumble

ou / or

Mousse de Fromage Blanc, Cœur de Fraise, Granola Croquant aux Graines et Céréales
Mousse of Creamy Soft Cheese Filled with Strawberries, Granola with Seeds and Cereals



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

