



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

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Mise en Bouche



Œuf Bio Coulant, Crèmeux de Châtaignes, Potimarrons et Poireaux en Vinaigrette,
Pickles de Champignons, Gouda Truffé, Fleur de Cazette
*Poached Organic Chicken Egg, Cream of Chestnut, Pumpkin and Leek Dressing,
Mushroom Pickles, Truffle Gouda Cheese, Ground Cazette Hazelnuts*

ou / or

Saumon Fumé de la Maison Fumaisons, Rémoulade Curry Coco, Pommes en Textures
Smoked Salmon from Fumaison, Remoulade Sauce Coco-Curry, Sliced Potatoes

ou / or

Pâté en Croûte Maison au Foie gras, Endives Cuites Façon Tatin et en Pétales Crus
Homemade Pâté in a Pastry Crust with Foie Gras, Chicory Tatin Style and Raw



Pavé de Bar cuits à Basse Température, Tombée d'Épinards au Parmesan,
Siphon de Pommes de Terre au Beurre Noisette, Jus de Persil
*Low Temperature cooked Sea-bass, Spinach with Parmesan Cheese,
Emulsion of Hazelnut Buttered Potatoes, Parsley Sauce*

ou / or

Filet de Veau Poêlé, Pomme de Terre Rôtie Façon Suédoise, Jus Court au Vin Jaune
Pan fried fillet of Veal, Roasted Potatoes Swedish Style, Yellow Wine Sauce



Dans l'Esprit d'un Succès au Noix, Compotée de Figues, Praliné Maison aux Noix
Walnut Succès Cake, Fig Compote, Homemade Nut Praline

ou / or

A la façon d'une Feuille d'Automne au Chocolat, Cœur de Meringue, Coings Parfumés au Poivre Long
Autumn Leaf Cake Style, Meringue Wrapped in a Chocolate Mousse, Pepper Scented Quince



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

