



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

### Menu

*imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville*

Mise en Bouche



Foie Gras Mi Cuit à la Tomate, Condiment aux Olives Riviéras, Focaccia Maison au Citron  
*Semi-Cooked Foie Gras with Tomato, Riviera Olive Condiment, Homemade Lemon Focaccia*  
ou / or

Saumon Fumé de la Maison Fumaison en Sashimi, Perles de Hareng Fumé, Philadelphia, Blinis  
*Smoked Salmon in Sashimi from the "Maison Fumaison", Smoked Herring Pearls, Philadelphia Cheese, Blinis*  
ou / or

Œuf Bio Coulant, dans l'Esprit d'une Niçoise, Anguille Fumée, Sauce Andalouse  
*Soft-Boiled Organic Egg, in the Spirit of a Niçoise, Smoked Eel, Andalusian Sauce*



Filet de Boeuf Cuit au Sautoir, Polenta, Cancoillotte, Maïs Brulé, Coulis Persil aillé  
*Beef Fillet Cooked in a Sauté Pan, Polenta, Cancoillotte Cheese, Burnt Corn, Parsley and Garlic Coulis*  
ou / or

Pavé de Bar Snacké à la Plancha, Salpicon de Crustacés et Aromates en Cannelonni,  
Tombée de Courgettes Jaunes à la Marjolaine, Jus de Rôti au Citron Confit  
*Sea Bass Steak Pan-Seared, Hodgepodge of Shellfish and Herbs in Cannelonni, Yellow Zucchini with Marjoram, Roast Juice with Lemon Confit*



Pêche dans l'Esprit d'une Tatin au Basilic et Citron Noir  
*Peach Tart in Tatin Style with Basil and Black Lemon*  
ou / or

Biscuit Tourbillon, Confit de Fruits Rouges à la Fève Tonka, Gel Citron Parfumé aux Baies Roses  
*Swirl Biscuit, Red Fruits Confit with Tonka Bean, Lemon Gel Flavored with Pink Berries*



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

