



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

Prix Public (à partir de) / *Public Rate (from)* : 235 €

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

Mise en Bouche



Foie Gras de Canard à la Cazette, Asperges Vertes et Blanches Brulées au Chalumeau,
Condiment aux Agrumes du Moment
Terrine of Duck Foie Gras with Hazelnut, White and Green Asparagus, Seasonal Citrus Condiment

ou / or

Gambas Obsiblué Mariné à Cru, Tartare de Petits Pois et Mange-tout Légèrement Mentholé,
Yaourt Grec, Tuile Croustillante
Raw Marinated Obsiblué Prawn Tail, Tartar of Green Peas and Snow Peas Slightly Minty, Greek Yogurt, Crispy Wafer

ou / or

Saumon Fumé de la Maison Fumaisons, Tarama au Caviar
Smoked Salmon from "Fumaison", Tarama with Caviar



Filet de Veau Poêlé, Purée de Carotte Cumin, Carotte Fane Confitée, Polenta Croustillante, Féta, Jus Court
Pan-Roasted Veal Tenderloin, Whipped Carrots with Cumin, Crispy Polenta, Feta Cheese, Simple Juice

ou / or

Longe de Lotte Rôtie, Embeurrée de Chou Vert, Cromesquis de Joue de Bœuf, Fumet Emulsionné
Fillet of Roasted Monkfish, Buttered-Braised Green Cabbage, Beef Cheek Dumpling, Fish Stock Emulsion



Comme une Tatin de Rhubarbe et Pommes Légèrement Parfumées aux Baies Roses, Biscuit Craquant
Rhubarb and Apple Tatin Style, Flavored with Pink Peppercorn

ou / or

Entremet Menthe et Chocolat à la Façon d'un Opéra, Gelée au Get 27
Like an After-Eight Chocolate Mousse Filled with a Fresh Mint Cream, Get 27 Mint Jelly



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

