



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 20 décembre 2023 - *Valid from September 21 to December 20, 2023*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Mise en Bouche



Pressé de Foie Gras Maison à la Noisette Cazette, Déclinaison de Poires, Gel Citron,
Tuile de Pain d'Epices de Frédérique Lalos, Jeunes Pousses
*Pressed Foie Gras with Cazette hazelnut, Pears in various ways, Lemon Gel,
Gingerbread biscuit by Frédéric Lalos, Baby Vegetables*

ou / or

Saumon Fumé de la Maison Fumaison en Sashimi, Tarama au Tobiko Wasabi, Cream Cheese Acidulée, Blinis
Smoked Salmon in Sashimi from the "Maison Fumaison", Tarama with Tobiko Wasabi, Soured Cream Cheese, Blinis

ou / or

Œuf Bio Parfait, Façon Meurette, Champignons, Poitrine de Cochon, Sauce Vin Rouge
Runny Organic Egg in Meurette Style, Mushrooms, Pork belly, Red Wine Sauce



Filet de Veau Cuit au Sautoir, Tartelette aux Potimarrons Confits, Châtaignes Caramélisées, Amandes Torréfiées,
Jus Parfumé à la Fève Tonka
Fillet of Veal Cooked in a Sauté Pan, Candied Pumpkin Pie, Caramelised Chestnuts, Roasted Almonds, Tonka Bean Jus

ou / or

Filet de Turbot Rôti au Beurre, Gnocchis de Pomme de Terre Maison, Laitue en Différentes Textures,
Fumet Crémé au Combawa
Fillet of Turbot Rasted in butter, Homemade Potato Gnocchi, Different Textures of Lettuce, Combawa Flavored Cream



Poire à la Façon de la Belle Hélène, Robe Chocolat au Poivre de Tanzanie
Belle Hélène-style Pear, Coated in Chocolate with Tanzanian Pepper

ou / or

Dans l'Esprit d'un Baba, Savarin Imbibé à la Manzana, Pomme Granny Smith, Ganache Montée au Sarrasin
In the Spirit of a Baba, Savarin Soaked in Manzana, Granny Smith Apple, Buckwheat Ganache



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

