



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 4 janvier au 21 mars 2023 - *Valid from January, 4 to March 21, 2023*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Mise en Bouche



Noix de Saint-Jacques Marinées à Cru, Variété de Choux en Différentes Textures, Poutargue
Raw Marinated Sea Scallops, Medley of Cabbage, Bottarga

ou / or

Pommes de Terre Confites en Salade, Coulis de Cresson, Compression de Joue de Bœuf Liée au Foie Gras
Salad of Potato Preserve, Watercress Coulis, Beef Cheek Terrine with Foie Gras

ou / or

Saumon Fumé de la Maison Fumaisons, Tarama au Crabe, Blinis
Smoked Salmon from Fumaisons, Crab Taramasalata, Blinis



Pavé de Sandre Snacké, Tombée d'Epinard,
Pommes de Terre Grenaille avec son Siphon au Beurre Noisette, Sauce Américaine
Pan Fried Sander Fish, Spinach, Grenaille Potatoes with its Nut-brown Butter Foam, American Sauce

ou / or

Filet de Veau Poêlé, Salsifis Rôti, Navet Boule d'Or, Sauce Périgieux
Pan Fried Fillet of Veal, Roasted Salsify, Yellow Turnip, Périgieux Sauce



Comme un Mont Blanc, Cœur de Cassis, Chantilly à la Vanille de Madagascar, Gel Parfumé au Rhum
Like a Mont-blanc with Blackcurrant at its Heart, Madagascar Vanilla Whipped Cream, Jelly Scented with Rum

ou / or

Opéra Revisité au Thé Matcha et Chocolat Manjari 64%, Croustillant de Riz Soufflé
Revisited Opera Cake with Matcha Tea and Manjari 64% Chocolate, Crispy Puffed Rice



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

