



DINER DES FÊTES / CHRISTMAS TIME DINNER

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Revue à Grand Spectacle “Féerie” - 1/2 Bouteille de Champagne - Dîner
The Great Spectacular Show “Féerie” - 1/2 Bottle of Champagne - Dinner

valable du 18 décembre 2024 au 1 janvier 2025 inclus, à l'exception du 31 décembre
valid from 18 December, 2024 to 1 January, 2025 included, except on 31 December

Amuse-bouche

Crevette obsibluée marinée, déclinaison de choux, poutargue, vinaigrette passion
Marinated obsiblu shrimp, cabbage variations, bottarga, passion fruit vinaigrette

ou / or

Pressé de foie gras maison aux shiitakés, pomme fruit, gelée de consommé de canard au saké
Homemade foie gras with shiitake mushrooms, apple fruit, duck consommé jelly with sake

Joue de bœuf lentement confite, polenta, étuvée de carottes au whisky, foie gras poêlé, jus court truffé
Slowly braised beef cheek, polenta, carrots stewed with whisky, seared foie gras, truffled jus

ou / or

Noix de Saint-Jacques dorées à la plancha, risotto de pomme de terre, zéphyr Joinville, caviar
Seared scallops à la plancha, potato risotto, Joinville sauce, Caviar

**« Plume » à la vanille de Tahiti, génoise imbibée à la bergamote,
insert crème brûlée, biscuit croquant citron vert**
Tahitian vanilla “feather”, bergamot-soaked sponge cake, crème brûlée heart, crispy lime biscuit

ou / or

Dans l'esprit d'un Eton Mess, aux fruits exotiques, crème parfumée au Niaouli, meringue craquante
Inspired by an Eton Mess, exotic fruits, Niaouli-flavored cream, crunchy meringue

Accompagné d'une demi-bouteille de Champagne ... et un cadeau souvenir du Moulin Rouge par couple !
With a half-bottle of Champagne...and a souvenir of the Moulin Rouge per couple !

