



SOIRÉE PRESTIGE

Dîner et Spectacle à 19 heures

Menu

Frivolités, Amuse-Bouche

L'Oeuf de Poule

Confit à la betterave / anguille fumée / jeune céleri maraîcher / Granny Smith
ou

La Crevette Obsiblu

Marinée à cru / raisins en textures / radis / avocat
ou

Le Canard

Jambon de magret mariné à la laitue de mer / foie gras au calvados / huître Belon / gavotte sarrasin

Le Cochon Noir de Bigorre

Echine confite à 56°C / légumes racines / poires / fève tonka
ou

Le Pigeon de Racan

Suprême snacké / cuisse confite / merguez des abats / variation de maïs / concombre du jardin
ou

La Rascasse

Cuite à basse température / poulpe à la flamme / agnolottis scamorza fumé / broccolini sésame-wasabi

Fromage

Sélection de Marie Quatrehomme / pâtes de fruits / pain mendiant
ou

Le Salers Tradition AOP

En espuma / finement râpé / glace châtaigne / crumble

La Figue

Solliès rôtie / verte au naturel / sorbet yaourt / lavande
ou

La Mirabelle

Crues et cuites / feuilleté croissant / sorbet à l'eau de vie / feuille de citronnier
ou

La Noix du Périgord AOP

En textures / glace parfumée au Quinquinoix / crémeux chocolat Komuntu 80% / bergamote

Mignardises

Une demi-bouteille de champagne ou de vin

Emplacement privilégié

Inclus : menu personnalisé, coupe-file, vestiaire, champagne rosé prestige de bienvenue,
programme de la revue, délection de macarons, cadeau

Réservation indispensable au moins 24 heures avant la date choisie



SOIRÉE PRESTIGE

Dinner and Show at 7pm

Menu

Frivolités, Amuse-Bouche

Hen Egg

Confit with beetroot / smoked eel / market gardener celery / Granny Smith

or

Obsiblu Prawn

Raw marinated / textured grapes / radish / avocado

or

Duck

Carpaccio marinated in sea lettuce/ foie gras with calvados/ Belon oyster/ crisp Lace Crepe

Bigorre Black Pig

Neck confit at 56°C / roots vegetables / pears / tonka bean

or

Racan Pigeon

Snacked breast / confit Leg/ homemade merguez from offal/ cucumber

or

Scorpionfish

Low-temperature cooking/ smoked octopus shavings/ smoked scamorza agnolottis/ brocolinis sesame-wasabi

Cheese

Marie Quatrehomme selection / fruit paste / dried fruits bread

or

Salers cheese

Foam / grated / chestnut ice cream / crumble

Fig

Roasted / natural green / yoghurt sorbet/ lavender

or

Mirabelle Plum

Raw and cooked / croissant puff pastry / brandy sorbet / lemon tree leaf

or

Périgord Walnut

Textured / ice cream flavored with Quinquiois wine / creamy Komuntu chocolate 80% / bergamot

Mignardises

A half bottle of champagne or wine

Privileged seating

Included : personalized menu, priority access, cloakroom, welcome champagne rosé prestige,
programme of the show, a selection of macarons, gift

Necessary booking 24h minimum before the day of your choice