



SAINT-VALENTIN / VALENTINE'S DAY

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 14 au 16 février 2025 - Valid from February 14 to 16, 2025

Menu

Saumon mariné aux agrumes / Déclinaison de betteraves / Gel Kalamansi

Citrus marinated Salmon / Beetroot variations / Kalamansi Gel

ou / or

Foie gras mi-cuit maison / Gambero rosso marinée à cru / Mangue-passion

Home-made semi-cooked foie gras / Raw marinated gambero rosso / Mango-passion

Suprême de pintade fermière rôti / Pomme dauphine à la truffe noire / Jus court lié au foie gras

Roast guinea fowl supreme / Black truffle dauphine potato / Reduced jus with foie gras

ou / or

Noix de Saint-Jacques dorées à la plancha / Risotto de céleri / Zéphyr au thé fumé Lapsang Souchong / Neige de caviar

Seared scallops on the plancha / Celery risotto / Lapsang Souchong smoked tea foam / Caviar powder

Cœur miel de fleur et sarrasin croquant / Pommes confites au cidre doux / Translucides au gingembre /
crumble au pollen

Creamy honey heart and crispy buckwheat / Apples confit with sweet cider / Translucent with ginger / Crumble with pollen

ou / or

Dans l'esprit d'une tarte au fromage blanc / Mousse parfumée à la vanille de madagascar / Gel rose-hibiscus /
Croustillant noix de coco

*In the spirit of a cottage cheese tart / Mousse flavoured with Madagascar vanilla / Rose-hibiscus gel /
Crispy coconut*

Accompagné d'une demi-bouteille de Champagne rosé!

With a half-bottle of Champagne rosé!



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