

## MENU SPÉCIAL DU 15 JUILLET AU 19 AOÛT 2024 合

SPECIAL MENU FROM JULY 15TH TO AUGUST 19TH 2024

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

Salpicon de homard parfumé à l'estragon, cèleri en textures, pomme fruit, chartreuse Lobster salpicon flavoured with tarragon, textured celery, apple, chartreuse liqueur

ou / or

Pâté en croûte maison veau, volaille, foie gras et citrons confits, jeune poireau à la flamme, vinaigrette piquillos

Home-made pâté en croûte with veal, poultry, foie gras and candied lemons, blowtorched young leek, piquillo vinaigrette ou / or

Saumon fumé de la maison Fumaisons Provinoises, tarama parfumé, œufs de truite, blinis sarrasin Smoked Salmon From "Maison Fumaison Provinoise", flavoured tarama, trout roe, buckwheat blinis

\*\*\*

Suprême de pintade fermière rôti, variation de carottes au cumin, coulis de dattes, jus aux citrons confits

Roast guinea fowl supreme, carrot variation with cumin, date coulis, preserved lemon juice

011/01

Médaillon de lotte piqué au chorizo ibérique, risotto d'orge perlé infusé à la marjolaine, émulsion courgettes jaunes à l'ail doux

Monkfish medallion with Iberian chorizo, pearl barley risotto infused with marjoram, yellow zucchini emulsion with mild garlic

\*\*\*

Variation autour du chocolat Caraïbes 66%, biscuit cacao croustillant, bille cassis à la liqueur St-Germain Caribbean 66% chocolate variation, crispy cocoa biscuit, blackcurrant sphere with St-Germain liqueur

ou / or

Pavlova aux fruits rouges d'été, parfumée aux baies de Szechuan

Pavlova with red summer fruits, flavoured with Szechuan berries

ou / or

Fine mousse au citron vert rafraichie à la menthe feuille, biscuit madeleine, gelée de cerise griotte

Lime mousse refreshed with mint, madeleine biscuit, Morello cherry jelly

Menu imaginé et orchestré par notre Chef Arnaud Demerville Menu imagined and orchestrated by our Chef Arnaud Demerville

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