



SOIRÉE PRESTIGE

Dinner and Show at 7pm

Menu

Frivolités, Amuse-Bouche

Duck

Semi-cooked foie gras / variation of figs / pecans

or

Lobster

Flame-Seared / claw maki / avocado / grapefruit

or

Organic chicken egg

Cooked at 62°C / wild mushrooms / watercress / hazelnut zephyr

Dombes Duck

Pan-roasted / root vegetables / Périgourdine sauce

or

Wild John Dory

Fillets / candied squash / woody consommé / herb ravioli

or

Allaiton Lamb

Pan-Seared saddle of lamb / Panoufle Kefta / carrots variations / date coulis

Cheese Selection

Marie Quatrehomme selection, French Craftsperson of the year 2000 / fruit paste / dried fruits bread

or

Fontainebleau

Whipped / apple / 15 years old Calvados / cider reduction

Barbary fig

In sorbet / geranium flavored ganache / lemon fruit pastes / vodka gel

or

Pavlova

Diplomat cream with Tahitian vanilla / kiwi-granny / crunchy meringues / apple-Manzana sorbet

or

Pine nut

In ice cream / Dulcey cream / crunchy cocoa nibs / lemon and pear coulis

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



SOIRÉE PRESTIGE

Dîner et Spectacle à 19 heures

Menu

Frivolités, Amuse-Bouche

Le Canard

Foie gras mi-cuit / variation de figues / noix de pécan

ou

Le Homard

Corps raidi à la flamme / maki des pinces / avocats / pamplemousse

ou

L'œuf de Poule BIO

Cuit à 62°C / champignons sauvages / cresson de fontaine / zéphyr noisette

La Canette des Dombes

Rôtie au sautoir / légumes racines / sauce périgourdine

ou

Le Saint-Pierre Sauvage

Aiguillettes dorées / courge confite / consommé boisé / raviole herbacée

ou

L'Agneau Allaiton

Selle poêlée / kefta de la panoufle / déclinaison de carottes / coulis de dattes

La Sélection de Fromages

Sélection de Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France 2000 / pâtes de fruits / pain mendiant

ou

Le Fontainebleau

Foisonné / pomme fruit au naturel / Calvados 15 ans d'âge / réduction de cidre

La Figue de Barbarie

En sorbet / ganache parfumée au géranium / pâtes de fruits au citron jaune / gel vodka

ou

La Pavlova

Diplomate à la vanille de Tahiti / kiwi-granny / meringues craquantes / sorbet pomme-Manzana

ou

Le Pignon de Pin

En crème glacée / crémeux Dulcey / croustillant au gruë / coulis citron poire

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, sélection de macarons, cadeau