



SOIRÉE PRESTIGE

Dîner et Spectacle à 19 heures

Menu

Frivolités, Amuse-Bouche

Le Foie Gras de Canard

Mi-cuit / Noisette-cazette / Variation de poires / Yuzu

ou

La Crevette Obsiblu

Raidie à la flamme / Marinée à cru en maki / Avocats-kiwis / Pamplémousse

ou

La Truite Arc-en-ciel

Fumée / En gravellax / Déclinaison de betteraves / Caviar de Sologne / Kalamansi

Le Canard Colvert

Suprême rôti / Cuisse en croustilles / Légumes racines / Sauce Périgourdine

ou

La Sole

Filet lentement confit / courge caramélisée / consommé boisé / raviole herbacée / ail noir

ou

Le Chevreuil

Filet poêlé / Epaule en salaison / Garniture forestière / Jus court à la fève tonka

La Sélection de Fromages

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

ou

Le Beaufort AOP

Petite religieuse salée / Mornay / Gelée au vin jaune

La Noix de Coco

Sorbet parfumé au jasmin / Cake et chantilly coco / Gel au citron noir

ou

L'Orange

Dans l'esprit d'une crêpe Suzette / Panna cotta au thé Earl Grey Dammann Frères / Crème glacée sarrasin / Caramel au Grand Marnier

ou

Le Coing

En sorbet relevé au poivre long de Java / Savarin au vieil Armagnac / Crémeux chocolat 56%

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

Réservation indispensable au moins 24 heures avant la date choisie



SOIRÉE PRESTIGE

Dinner and Show at 7pm

Menu

Frivolités, Amuse-Bouche

Duck Foie Gras

Semi-cooked / « Cazette Hazelnut / Pear variations / Yuzu

or

Obsiblu Shrimp

Flamed / Raw marinated in maki / Avocado-kiwi / Grapefruit

or

Trout

Smoked / In gravlax / Beetroot variations / Sologne caviar / Kalamansi

Mallard Duck

Roasted supreme / Leg in croques / Root vegetables / Périgourdine sauce

or

Sole Fish

Slowly confit filet / caramelized squash / woody consommé / herb ravioli / black garlic

or

Roe Deer

Pan-seared filet / Cured shoulder / Forest garnish / Tonka bean infused jus

Cheese Selection

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

or

AOP Beaufort cheese

Savory mini profiterole / Mornay sauce / Yellow wine jelly

Coconut

Jasmine-flavored sorbet / Coconut cake and whipped cream / Black lemon gel

or

Orange

In the style of a crêpe Suzette / Dammann Frères Earl Grey tea panna cotta / Buckwheat ice cream / Grand Marnier caramel

or

Quince

Sorbet spiced with Java long pepper / Savarin cake with aged Armagnac / 56% dark chocolate cream

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