



SOIREE TOULOUSE-LAUTREC 台

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

Valable du 21 mars au 20 juin 2024 - Valid from March 21, to June 20, 2024

Fines tranches de veau, betteraves en textures, amandons de Cazette, crémeux oseille
Thin slices of veal, textured beetroots, hazelnut Cazette, sorrel cream sauce

ou / or

Belles gambas sautées au sésame, variation de légumes printaniers, coulis de brocolis wasabi
Sautéed king prawns with sesame, spring vegetables, broccoli and wasabi coulis

Cuisse de poulet fermier rôti façon basquaise, piperade, soubise en espuma
Basque-style roast leg of free-range chicken, piperade, soubise foam

ou / or

Filet de saumon confit doucement au four, parfumé aux zestes d'agrumes, risotto de riz rouge, émulsion earl grey bergamote
Salmon filet confit in the oven, flavoured with citrus zest, red rice risotto, earl grey bergamot emulsion

Ganache montée au thé Mandarin Jasmin de la maison Dammann Frères, déclinaison de rhubarbe cuite et croquante, crumble aux amandes
Ganache made with Mandarin Jasmin tea from Dammann Frères, cooked and crunchy rhubarb, almond crumble

ou / or

Bavarois à la pistache, cœur framboise relevé au poivre de Cubèbe
Pistachio bavarois with raspberry heart, spiced up with Cubèbe pepper

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*

Allergènes : des mesures sont en place pour réduire les risques de contamination croisée, cependant une garantie d'absence totale de trace ne pourra pas être fournie - *Allergens: measures are in place to reduce the risk of cross-contamination, but we cannot guarantee a total absence of traces*