



SOIREE BELLE EPOQUE

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

Valable du 22 mars au 20 juin 2023 - *Valid from March 22 to June 20, 2023*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Mise en Bouche



Escalope de Foie Gras Poêlée, Déclinaison de Navets, Bouillon de Crevettes Grises
Pan-Fried Foie Gras Escalope, Medley of Turnips, Grey Shrimp Broth

ou / or

Saumon Fumé en Sashimi, Masago, Philadelphia, Blinis
Smoked Salmon Sashimi, Masago, Philadelphia, Blinis

ou / or

Œuf Bio Cœur Coulant, Asperges Vertes et Blanches à la Cazette, Champignons
Soft-Boiled Organic Egg, Green and White Asparagus, French Nuts, Mushrooms



Filet Mignon de Veau Cuit au Sautoir, Polenta, Cancoillotte, Maïs Brûlé, Coulis Persil Aillé
Sautéed Veal Fillet, Polenta, Cancoillotte Cheese, Burnt Corn, Garlic and Parsley Coulis

ou / or

Aiguillettes de Saint Pierre Pochées, Haricots Coco, Bouillon Herbacé, Pistou de Courgettes, Chorizo Ibérique
Poached Zeus Faber, White Beans, Herbaceous Broth, Zucchini Pistou, Iberian Chorizo



A la Façon d'une Tarte Citron, Ganache Montée au Gianduja
Lemon Tart Style, Gianduja Ganache

ou / or

Brioche Maison au Sucre Perlé, Crème Diplomate à la Vanille Madagascar, Pommes et Rhubarbes en Textures
Homemade Brioche with Beaded Sugar, Diplomat Cream with Madagascar Vanilla, Apples and Rhubarbs



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

