



MENU VEGETALIEN

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 juin au 20 septembre 2023 - *Valid from June 21 to September 20, 2023*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Riz Japonais Vinaigré dans l'Esprit d'un Maki, Concombre et Radis, Algues Nori et Tofu
Lightly Vinegared Japanese Rice Maki Style, Cucumber and Radish, Nori Seaweed and Tofu

ou / or

Quinoa aux Agrumes, Avocats en Textures, Pamplemousse
Citrus Quinoa, Textured Avocados, Grapefruit



Farfalles Semi-Complètes Façon Thaï, Bok Choy, Soja, Gingembre, Siphon Oignons Doux
Semi-Wholegrain Farfalle Pasta, Thai Style, Bok Choy, Soy, Ginger, Siphon Sweet Onions

ou / or

Risotto Carnaroli, Olives Riviera, Déclinaison de Courgettes et Citrons Confits
Carnaroli Risotto, Riviera Olives, Zucchini and Lemon Confit



Cake Marbré Chocolat-Coco, Siphon Chocolat
Marble Cake Chocolate and Coco Flavored, Chocolate Siphon



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

