



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 4 janvier au 20 mars 2024 - Valid from January 4 to March 20, 2024

Riz Japonais Vinaigré dans l'Esprit d'un Maki, Concombre et Radis, Algues Nori et Tofu
Maki Style Vinegared Japanese Rice, 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, Soya, Ginger, Sweet Siphon Onions

ou / or

Risotto Carnaroli Parfumé à la Truffe, Champignons Sauvages, Jeunes Pousses de Pissenlit
Carnaroli Risotto Flavored with Truffle, Wild Mushrooms and Dandelion Sprouts



Tapioca Cuit au Lait de Coco, Confit de Fruits Exotiques Rafraîchis aux Zestes d'Agrumes
Tapioca Cooked in Coconut Milk, Candied Exotic Fruits Refreshed with Citrus Zest

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.