



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

Sashimi de carottes confites au nori, crème montée au saké rafraîchi à la menthe
Sashimi of carrots confit with nori seaweed, cream whipped with mint-chilled sake

ou / or

Quinoa, vinaigrette vanille, jeunes légumes printaniers, tuile de riz
Quinoa, vanilla vinaigrette, young spring vegetables, rice wafer

Farfalles semi-complètes façon Thaï, bok choy, soja, gingembre, siphon oignons doux
Semi-wholegrain farfalle pasta Thai style, bok choy, soya, ginger, sweet onions siphon

ou / or

Risotto de riz rouge, asperges cuites et crues, coulis d'herbes aromatiques
Red rice risotto, cooked and raw asparagus, herbs coulis

Panacotta au lait d'amande parfumée à la verveine, minestrone de fruits de saison
Almond milk panacotta flavoured with verbena, seasonal fruits minestrone

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*