

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 19 septembre au 17 décembre 2024 - Valid from September 19, to December 17, 2024

## Mise en Bouche

\*\*\*

Œuf bio cuit parfaitement, jeunes pousses d'épinard tombées, fricassée de champignons, zéphyr noisette

Runny Organic Egg, young spinach shoots, mushroom fricassee, hazelnut mousse

ou / or

Foie Gras mi-cuit maison, déclinaison de figues, noix de pécan caramélisées Home-made semi-cooked foie gras, variation of figs, caramelised pecan nuts

ou / or

Truite fumée de la maison Fumaisons Provinoises, tarama parfumé, œufs de truite Smoked trout from «Fumaisons Provinoises», flavoured tarama, trout roe

\*\*\*

Demi-magret de canard cuit au sautoir, fine mousseline de panais, scorsonère, sauce périgourdine Sautéed half duck breast, parsnip mousseline, scorsonera, Périgord sauce

ou / or

Aiguillettes de saint-pierre dorées, arancini champignons, courge butternut confite, consommé boisé John Dory fish fillets, mushroom arancini, candied butternut squash, woody consommé

\*\*\*

Dans l'esprit d'un opéra, pur café arabica et chocolat Guanaja 70%, crème de whisky In the spirit of an opera cake, pure Arabica coffee and Guanaja 70% chocolate, whiskey cream

ou / or

Sablé breton, mousse caramel, crémeux fruit de la passion, courge confite Breton shortbread, caramel mousse, passion fruit cream, candied squash

Menu imaginé et orchestré par notre Chef Arnaud Demerville Menu imagined and orchestrated by our Chef Arnaud Demerville