



SOIREE TOULOUSE-LAUTREC 台

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

Pressé De Joue De Bœuf Confit, Foie Gras Mi Cuit Maison, Gel Porto Aux Epices
Pressed Beef Cheek Confit, Homemade Semi-Cooked Foie Gras, Spiced Port Jelly

ou / or

**Thon Rouge Tataki Puis Mariné Façon Teriyaki, Mandarines En Textures,
Œufs De Poisson Tobiko**
Red Tuna Tataki Teriyaki-Style Marinated, Textured Mandarins, Tobiko Fish Eggs



**Cuisse De Poulet Fermier Confit, Jeunes Pousses D'épinards, Pommes De Terre Grenaille,
Espuma De Potimarron, Fleur De Cazette**
Free Range Chicken Leg Confit, Baby Spinach, Baby New Potatoes, Pumpkin Espuma, Cazette Flower

ou / or

**Filet De Maigre Snacké A La Plancha, Risotto De Riz Vénéré,
Champignons, Emulsion Au Lard Fumé**
Plancha-Seared Meagre Fillet, Black Rice Risotto, Mushrooms, Smoked Bacon Emulsion



Dans L'esprit D'un Moka, Mousse Café Arabica, Toffee Et Biscuit Shortbread
Inspired By A Mocha Cake, Arabica Coffee Mousse, Toffee And Shortbread Biscuit

ou / or

**Mousse De Noix De Coco, Dacquoise Amandes, Confit De Fruits Exotiques Parfumé
A La Fève Tonka, Crème Diplomate Aux Fruits De La Passion**
Coconut Mousse, Almond Dacquoise, Candied Exotic Fruits Flavored With Tonka Bean, Passion Fruit Crème Diplomate

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.*