



SOIREE BELLE EPOQUE ㊦

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

Mise en Bouche

Royale De Foie Gras Truffée, Herbes Aromatiques, Croustillant De Sarrazin
Truffled Royale Of Foie Gras, Aromatic Herbs And Crispy Buckwheat

ou / or

Saumon Fumé De La Maison Fumaison En Sashimi, Tarama Au Crabe, Cream Cheese Acidulée, Blinis
Smoked Salmon In Sashimi From The "Maison Fumaison", Crab Tarama, Soured Cream Cheese, Blinis

ou / or

Œuf BIO Parfait, Façon Meurette, Champignons, Poitrine De Cochon, Sauce Vin Rouge
Runny Organic Egg In Meurette Style, Mushrooms, Pork Belly, Red Wine Sauce

Filet De Veau Cuit Au Sautoir, Etuvée D'endives A La Truffe Noire, Polenta, Jus Court
Sautéed Veal Fillet, Stewed Endives With Black Truffle, Polenta, Reduced Jus

ou / or

Filet De Turbot Doré Au Beurre, Gnocchis De Pomme De Terre Maison, Couteau Farci, Bouillon Dashi
Fillet Of Turbot Browned In Butter, Homemade Potato Gnocchi, Stuffed Razor Clam, Dashi Broth

Tendre Pain Aux Epices Maison Parfumé Au Miel Sarrasin, Crème A La Vanille De Madagascar, Gel Dans L'esprit D'un Vin Chaud
Soft Home-Made Gingerbread Flavoured With Buckwheat Honey, Madagascar Vanilla Cream, Mulled Wine-Style Jelly

ou / or

Crème Parfumée Au Thé Earl Grey Damman Frères, Biscuit Croustillant Aux Zestes D'agrumes, Gelée De Bergamote, Citron Caviar
Cream Flavoured With Damman Frères Earl Grey Tea, Crispy Biscuit With Citrus Zest, Bergamot Jelly, Finger Lime

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.*