

Revue à Grand Spectacle "Féerie" - 1/2 Bouteille de Champagne - Dîner The Great Spectacular Show "Féerie" - 1/2 Bottle of Champagne - Dinner

Valable du 20 janvier au 2 février 2025 - Valid from January 20, to February 2, 2025

Jambon de canard maison aux épices grillées, variation de choux, chutney d'oignons, crumble de pain Homemade duck ham with grilled spices, cabbage variation, onion chutney, bread crumble

ou / or

Thon saku tataki parfumé aux agrumes, endives en textures, crème au raifort, noix caramélisées Saku tataki tuna flavored with citrus fruits, textured endives, horseradish cream, caramelized walnuts

Joue de bœuf lentement braisée, étuvée de carottes des sables, polenta en espuma, jus court parfumé au Grand Marnier

Slow-braised beef cheek, steamed sand carrots, polenta espuma, Grand Marnier-flavored jus court

ou / or

Lieu Jaune cuit à basse température, risotto de crozets aux oignons doux, émulsion lard fumé, beaufort AOP

Pollock cooked at low temperature, crozet risotto with sweet onions, smoked bacon emulsion, Beaufort PDO cheese

Dans l'esprit d'une Pavlova, aux fruits exotiques, crème parfumée au niaouli, meringue craquante In the spirit of a Pavlova, with exotic fruits, niaouli-flavoured cream, crunchy meringue

ou / or

Ganache montée à la cacahuète grillée, petits financiers, poires en textures, crumble croustillant Whipped roasted peanut ganache, small almonds cakes, pear in various textures, crispy crumble

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