

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

## Mise en Bouche

\*\*\*

Pressé de Foie gras maison aux shitakés, pomme fruit, gelée de consommé de canard au saké Homemade foie gras terrine with shiitakes, apple, duck consommé jelly with sake

ou / or

Œuf cuit parfaitement, déclinaison de panais, bouillon de poule truffée Perfectly cooked egg, variation of parsnip, truffled chicken broth

ou / or

Truite fumée de la maison Fumaisons Provinoises, tarama parfumé, gel kalamansi, œufs de truite Smoked trout from Fumaisons Provinoises, flavored tarama, kalamansi gel, trout roe

\*\*\*

Suprême de pintade fermière rôtie, scorsonère parfumé au whisky, mousseline d'hélianthis, jus court Roast guinoa fowl supreme, whisky-flavored scorzonera, helianthus mousseline, jus court

ou / or

Noix de Saint-Jacques dorées à la plancha, risotto de pomme de terre pompadour à la truffe noire, zéphyr Joinville

Seared scallops, risotto of Pompadour potato with black truffle, Joinville zephyr

\*\*\*

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