



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 20 mars au 18 juin 2025 - Valid from March 20, to June 18, 2025

Fines tranches de jambon de veau maison au satay, coleslaw de chou rouge, noix de cajou caramélisées
Thin slices of homemade veal ham with satay, red cabbage coleslaw, caramelized cashew nuts

ou / or

**Saumon mariné à la sauce ponzu,
déclinaison de légumes printaniers cuits et crus rafraîchis à la menthe, gel yuzu**
Ponzu-marinated salmon, variation of spring vegetables cooked and raw refreshed with mint, yuzu coulis

**Belle cuisse de poulet fermier rôtie au four, pomme purée,
tombée d'asperges blanches parfumées aux morilles, jus à la moutarde à l'ancienne**
Oven-roasted free-range chicken leg, mashed potatoes, steamed white asparagus flavored with morels, wholegrain mustard sauce

ou / or

**Dos de cabillaud confit à basse température, risotto d'épeautre aux petits pois,
émulsion chorizo, crumble parmesan**
Slow-cooked cod loin, spelt risotto with green peas, chorizo emulsion, parmesan crumble

Mousse légère et petits cakes à la noix de coco, rhubarbe pochée, gel parfumé à la verveine
Light coconut mousse and mini coconut cakes, poached rhubarb, verberna-flavored coulis

ou / or

Entremet bavaroise à l'amande, cœur de fraise, granola aux pétales de maïs soufflés
Almond Bavarian cream dessert, strawberry heart, granola with puffed corn flakes

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