



SOIREE TOULOUSE-LAUTREC

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

Valable du 21 septembre au 20 décembre 2023 - *Valid from September 21 to December 20, 2023*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Aubergine en Différentes Textures, Confité au Miso, en Caviar à l'Huile d'Olive Fumée, Champignons,
Jambon de Bœuf Maison aux Épices
*Eggplant in Different Textures: Candied with Miso, Aubergine Caviar with Smoked Olive Oil, Mushrooms,
Spiced Home-made Beef Ham*

ou / or

Fines Tranches D'Espadon dans l'Esprit d'un Leche del Tigre, Crème Coco-Citron Vert, Coulis de Maïs Grillé
Thin Slices of Swordfish like a Leche del Tigre, Coconut-Lime Cream, Grilled Corn Coulis



Quasi de Veau Poêlé puis Laqué au Jus, Jeunes Pousses d'Épinards Tombés, Pommes de Terre Grenaille,
Noisettes Torréfiées, Espuma de Potimarrons
*Pan-fried Veal Fillet Roasted then Glazed in its own Juice, Baby Spinach Leaves, Grenaille Potatoes,
Roasted Hazelnuts, Pumpkin Espuma*

ou / or

Pavé de Maigre Snacké à la Plancha, Risotto de Riz Vénéré, Champignons, Emulsion au Lard Fumé
Grilled Stone Bass Steak, Risotto of Black Rice, Mushrooms, Smoked Bacon Emulsion



Dans l'Esprit d'un Paris-Brest, Chou à la Crème Pralinée Amande Noisette, Mandarine Acidulée
Like a Paris-Brest, Choux Bun Filled with Praline Almond and Hazelnut Cream, Tangy Mandarin

ou / or

Biscuit Moelleux au Miel, Déclinaison de Figues, Crème Bavaoise Parfumée aux Agrumes, Gel au Vinaigre Balsamique
Moist Honey Biscuit, Figs in Various Ways, Citrus-Flavoured Bavarian Cream, Balsamic Vinegar Gelatine

