



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 22 mars au 19 septembre 2019 - *Valid from March 22 to September 19, 2019*

Menu

Mise en Bouche



Pressé de Foie Gras Brûlé, Gelée de Melon au Jus de Sureau, Brioche Toastée
Pressed Foie Gras, Melon Jelly with Elderflower Jus, Toasted Brioche

ou / or

Homard en Médallions, Tartare d'Avocats, Légère Bisque Acidulée au Vinaigre Lambruscum
Lobster Medallions, Avocado Tartare, Light Bisque Slightly Acidulous with Lambruscum Vinegar

ou / or

Dos de Saumon Mariné aux Baies et Poivre Timut en Sashimi
Sashimi of Marinated Salmon with Timut Pepper



Bar Farci aux Herbes et Citrons Confits, Jus Meunière, Artichauts et Fenouil Caramélisés
Seabass Stuffed with Herbs and Preserved Lemon, Meuniere Jus, Caramelized Artichokes and Fennel

ou / or

Filet de Bœuf Rôti au Thym Citron, Sauce Vierge Provençale aux Girolles,
Tarte Fine au Caviar d'Aubergines et Poivrons Doux
*Fillet of Beef Roasted with Thyme and Lemon, Provencal Sauce Vierge with Chanterelle Mushroom
Thin Tart of Sweet Peppers and Eggplants Caviar*



Ganache Blanche Montée Extra Légère au Jasmin, Macaron Légèrement Parfumé à la Rose, Fruits d'Été
White Chocolate Ganache Perfumed with Jasmin, Rose Flower Scented Macaron, Mixed Seasonal Fruits

ou / or

Coque Chocolat Noir, Gel Fruit de la Passion, Croustillant Praliné, Feuilletine, Emulsion Café Lacté
Dark Chocolate Shell, Passion Fruit Jelly, Crunchy Hazelnut, Feuilletine, Coffee Emulsion

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC
Menu imagined and orchestrated by our Chef David Le QUELLEC



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais.
The homemade dishes are prepared on the spot with fresh products.

