



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

Menu

Belles Gambas Tigre au Pesto de Basilic, Rafrâichies d'une Caponata à la Civette et Pignons de Pin
Tiger Prawns in a Basil Pesto, Caponata with Chives and Pine Nuts

ou / or

Carpaccio de Bœuf Angus, Mêlée de Légumes Croquants, Pistou à la Coriandre Fraîche
Angus Beef Carpaccio, Mixed Seasonal Crunchy Vegetables, Fresh Coriander Pistou

ou / or

Saumon Mariné Façon Gravlax, Pickles de Légumes Colorés au Balsamique Blanc, Mimosa d'Œufs
Salmon Marinated like a Gravlax, Mixed Pickles Vegetables Colored with White Balsamic, Mimosa Eggs



Quasi de Veau Snacké et Glacé au Jus, Barigoule de Légumes Liés au Basilic
French Veal Quasi Pan fired and Glazed with juice, Vegetables Barigoule with Basil

ou / or

Cabillaud Coco Curry, Blanc de Seiche et Crevettes, Relevés au Piment d'Espelette
Cod Fish Coco-Curry, Cuttlefish Fillet, Prawns, Flavored with Espelette Pepper



Entremets Crémeux au Chocolat Caraïbe 66%, Pulpe de Framboises Acidulée, Biscuit Pain de Gènes
Thick Cream of Caraïbe 66% Dark Chocolate, Sour Raspberry Pulp, on a Genoa Bread

ou / or

Tartelette Tutti Frutti de Saison, Guimauves au Thé Vert Parfumé à la Cerise
Seasonal Fruit Tart, Green Tea Marshmallows Scented with Cherry

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.

