



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 19 octobre 2018 au 21 mars 2019 - *Valid from October 19, 2018 to March 21, 2019*

Menu

Mise en Bouche



Carpaccio de Saint-Jacques, Pomme Granny Smith, Feuilles de Choux de Bruxelles, Caviar Baeri
Sea Scallops Carpaccio, Granny Smith Apple, Brussels Sprouts Leaves, Baeri Caviar

ou / or

Saumon fumé à la Ficelle, Œufs de Saumon, Tarama au Caviar, Blinis au Sarrasin
Old Fashion Twines Smoked Salmon, Salmon Roe, Tamara with Caviar, Buckwheat Blinis

ou / or

Foie Gras Poêlé, Bouillon de Pot-au-Feu, Légumes de Saison à la Truffe Noire
Pan Fried Foie Gras, Stew Broth, Seasonal Vegetables with Black Truffle



Médallion de Lotte contisé au Chorizo Ibérique comme un Aïgo Boulido à l'Huile d'Olive Pensato
Monkfish Medallion with Iberian Chorizo, Garlic Broth with Pensato Olive Oil

ou / or

Filet de Bœuf, Sauce Périgourdine, Pomme Bouchon Farcie de Foie Gras, Mousseline de Panais et Racines d'Hiver
Fillet of Beef, Périgord Style Sauce, Fondant Potato Filled with Foie Gras, Whipped Parsnips and Winter Roots



Le Mont Blanc du 21^{ème} Siècle
21st Century Mont Blanc

ou / or

Fine Tartelette Chocolat au Lait et Noisette, Fruits de la Passion Ultra Crémeux
Thin Hazelnut and Milk Chocolate Tart, Topped with a Light Passion Fruit Custard

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

