



SOIREE MISTINGUETT

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

Valable du 13 octobre 2017 au 14 mars 2018 - *Valid from October 13, 2017 to March 14, 2018*

Menu

Pressé de Caille au Foie Gras, Pomme Fruit, Pickles de Légumes de Saison
Quail and Foie Gras Terrine, Apple and Seasonal Pickled Vegetables

ou / or

Palet de Betterave Rouge Maraichère, Copeaux d'Espadon Fumé, Pousse de Mâche, Vinaigrette Cassée
Red Beetroot Puck, Shaving of Smoked Swordfish, Lamb's Lettuce Shoot, Broken French Dressing



Suprême de Volaille Rôti, Mêlée de Légumes de Saison, Châtaignes, Jus Gras
Roasted Chicken Breast, Mixed Seasonal Vegetables, Chestnuts, Chicken Juice

ou / or

Pavé de Maigre d'Atlantique Snacké, Risoni au Vert de Persil,
Champignons des Sous-Bois, Emulsion au Lard Fumé
Atlantic Croaker Fish, Orzo with Green Parsley, Wild Mushrooms, Smoked Bacon Emulsion



Chocomangue
Melaka Chocolat Noir, Crémeux Mangue, Dacquoise Noix de Coco
Guanaja Dark Chocolate 70% from Melaka, Cream of Mango, Coconut Dacquoise

ou / or

Tatinramel
Tarte Tatin Caramel Beurre Salé, Sablé Breton
Tatin Tart, Salted Caramel, Brittany Shortbread

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





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 13 octobre 2017 au 14 mars 2018 - *Valid from October 13, 2017 to March 14, 2018*

Menu

Sashimi de Saumon Fumé, Bavarois aux Brocolis et Wasabi, Œufs de Saumon
Smoked Salmon Sashimi, Broccoli and Wasabi Bavarois, Salmon Roe

ou / or

Tartelette d'Artichauts et Champignons de Paris, Mousse de Chèvre Cendré,
Chutney d'Oignons Rouge, Roquette et Vinaigrette Truffée
Artichoke and Paris Mushrooms Tart, Goat Cheese Mousse, Red Onions Chutney, Arugula with Truffle Dressing

ou / or

Pâté en Croûte Maison, Canette des Dombes, Poitrine de Veau et Volaille,
Gelée de Bœuf au Porto, Vinaigrette Truffée
*Homemade Paté in a Pastry Crust, Dombes Duckling, Veal belly, Poultry Breast,
Beef Jelly with Port Wine, Truffle Vinaigrette*



Quasi de Veau Poêlé, Panais, Rutabaga, Topinambour, Emulsion Noisettes
Pan-fried Veal Quasi, Rutabaga, Jerusalem Artichoke, Hazelnut Emulsion

ou / or

Brochette de Saint Jacques Dorées, Lentilles Vertes Du Puy,
Emulsion Jus de Cuisson des Lentilles, Chips de Sarrasin
Sea Scallops Skewer, Green Du Puy Lentils, Lentils Cooking Juice Emulsion, Buckwheat Chips



Chocobrest
Pâte à Choux, Mousse Chocolat, Crème Paris Brest au Sésame Grillé
Choux Pastry, Chocolate Mouse, Hazelnuts Cream with Grilled Sesame Seeds

ou / or

Piña Colada
Pancake Citron Vert, Crémeux Piña Colada, Brunoise d'Ananas Saveur des Îles, Copeaux de Noix de Coco
Lime Pancake, Pina Colada Bavarois, Pineapple Brunoise Island flavor, Coconut Shavings

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





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 13 octobre 2017 au 14 mars 2018 - *Valid from October 13, 2017 to March 14, 2018*

Menu

Mise en Bouche 

Œuf Bio Poché Meurette, Champignons de Paris Bouton, Poitrine de Cochon Ibérique, Chips de Pain Croustillantes
Organic Chicken Egg Poached in Red Wine Sauce, Paris Button Mushrooms, Iberico Pork Belly, Crispy Bread Chips

ou / or

Saumon Fumé d'Ecosse, Tarama, Blinis
Scottish Smoked Salmon, Tarama, Blinis

ou / or

Humérus de King Crabe, Poireaux Maraichers, Chutney de Mangue, Dentelle de Sarrasin à l'Encre de Seiche
King Crab Leg, Leek, Mango Chutney, Buckwheat Wafer with Cuttlefish Ink

Filet de Saint Pierre, Farce Fine de Homard, Tétragone Tombée, Champignons Tournés, Bisque de Homard
Fillet of John Dory, Lobster Stuffing, Tetragon, Mushrooms and Lobster Bisque

ou / or

Filet de Bœuf Maine Anjou, Palets de Pommes de Terre Confits au Beurre Noisette, Poêlée de Légumes Truffée
Maine Anjou Fillet of Beef, Hazelnut Butter Confit Potatoes, Pan Fried Mixed Vegetable with Truffles

Fée K

Tartelette Ganache Chocolat Café, Biscuit Imbibé à l'Expresso
Coffee-Chocolate Tart, Biscuit Soaked with Espresso

ou / or

La Pomme

Compotée de Pomme Verte Citronnelle, Pommes Vertes Légèrement Tombées au Caramel Beurre Salé,
Praliné Pétillant, Crumble Noisettes
*Green Apple and Lemon Grass Compote, Pan-fried Dices of Apple with Salted Caramel Butter,
Fizzy Praline, Hazelnut Crumble*

ou / or

Le Cube Glacé

Nougat Glacé Passion et Pain d'Epices, Glacé comme un Rocher, Meringue Filante
Passion Fruit and Gingerbread Iced Nougat, Meringue Stick

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

