



SAINT-VALENTIN / VALENTINE'S DAY

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

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 au 15 février 2025 - Valid from February 13 to 15, 2025

Menu ☰

Végétalien / Vegan

Poireaux et pommes de terre en vinaigrette / Crème végétale montée au vin jaune / Champignons en pickles

Noix de pécan caramélisées

Leeks and Pompadour potatoes in vinaigrette / Whipped plant-based cream with yellow wine / Pickled mushrooms

Caramelized pecan nuts

ou / or

Quinoa parfumé au gingembre / Variation de légumes cuits et crus / Tofu fumé

Ginger-scented quinoa / Medley of raw and cooked spring vegetables / Smoked tofu

Sélection de pâtes italiennes / Champignons des bois / Pousses d'épinard / Cazette

Selection of Italian pasta / Wild mushrooms / Baby spinach shoots / Toasted hazelnuts

ou / or

Risotto arborio / Légumes anciens sautés à l'ail / Coulis d'herbes aromatiques

Arborio risotto / Old-fashioned vegetables sautéed with garlic / Aromatic herb sauce

Croustade aux pommes à l'Armagnac / Gel champagne rosé

Armagnac-infused apple croustade / Rosé Champagne gel

Accompagné d'une demi-bouteille de Champagne rosé!

With a half-bottle of Champagne rosé!



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

