



MENU VEGETALIEN 台

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

Valable du 19 mars au 17 juin 2026 - Valid from March 19, to June 17, 2026

Asperges vertes à la flamme et blanches confites au miso, crumble de pain, mayonnaise wasabi
Flame-grilled green asparagus and miso-confited white asparagus, bread crumble, wasabi mayonnaise

ou / or

Boulgour parfumé au gingembre, variation de légumes cuits et crus, tofu fumé
Ginger-scented bulgur, variation of cooked and raw vegetables, smoked tofu

Sélection de pâtes italiennes, ragoût de morilles, pousses d'épinards, coulis de persil
Selection of Italian pasta, morel ragout, baby spinach, parsley coulis

ou / or

Risotto acquerello, fèves et petits pois mentholés, asperges croquantes
Acquerello risotto, fava beans and mint-scented peas, crunchy asparagus

Tarte au chocolat intense, confit de banane et sorbet au cacao amer
Intense chocolate tart, banana confit and bitter cocoa sorbet

Menu imaginé et orchestré par notre Chef Arnaud Demerville
Menu imagined and orchestrated by our Chef Arnaud Demerville

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

Allergènes : des mesures sont en place pour réduire les risques de contamination croisée, cependant une garantie d'absence totale de trace ne pourra pas être fournie - *Allergens: measures are in place to reduce the risk of cross-contamination, but we cannot guarantee a total absence of traces*