



## MENU VEGETALIEN ☘

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

**Valable du 6 janvier au 18 mars 2026 - Valid from January 6, to March 18, 2026**

**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, plant-based cream whipped 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, spinach sprouts, hazelnuts*

ou / or

**Risotto arborio, légumes anciens sautés à l'ail, coulis d'herbes aromatiques**  
*Arborio risotto, garlic-sautéed heirloom vegetables, aromatic herb coulis*

\*\*\*

**Croustade aux pommes à l'Armagnac**  
*Armagnac-infused apple croustade*

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

 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