



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*