



## 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 6 janvier au 18 mars 2026 - Valid from January 6, to March 18, 2026

**Fines tranches de dorade façon tataki marinées à la baie de Timur, déclinaison de chou-fleur et raisins**  
*Thin slices of sea bream tataki marinated with Timur berries, cauliflower variation and grapes*

ou / or

**Suprêmes de caille parfumés à l'huile d'argan, sarrasin rafraîchi aux pommes acidulées, condiment à la datte**  
*Quail supremes infused with argan oil, buckwheat refreshed with apples, date condiment*

\*\*\*

**Jarret de veau dans l'esprit d'une blanquette à l'ancienne, riz croustillant, tombée de champignons, carottes pickles, sauce crémée en espuma**  
*Veal shank in the spirit of a traditional blanquette, crispy rice, sautéed mushrooms, pickled carrots, creamy espuma sauce*

ou / or

**Filet de lieu jaune confit, risotto de pommes de terre persillées, saucisse de Morteau, émulsion infusée au cantal**  
*Confit fillet of pollack fish, parsley-scented potato risotto, Morteau sausage, Cantal-infused emulsion*

\*\*\*

**Bavaroise à la vanille de Madagascar, confit de litchi parfumé à l'umeshu, pain de Gênes moelleux aux amandes**  
*Madagascar vanilla bavarois, lychee confit flavored with umeshu, soft almond Genovese sponge cake*

ou / or

**Namelaka au chocolat Manjari 64%, biscuit fondant à la châtaigne, crème de marron, clémentine acidulée**  
*Manjari 64% chocolate namelaka, soft chestnut biscuit, chestnut cream, tangy clementine*

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



## SOIREE BELLE EPOQUE 台

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

### Mise en Bouche

\*\*\*

**Sashimi de saumon fumé de la maison Fumaisons Provinoises mariné à l'hibiscus,  
avocats en textures, radis**

*Smoked salmon sashimi from Fumaisons Provinoises marinated with hibiscus, textured avocados, radishes  
ou / or*

**Œuf bio cuit parfaitement, poitrine de cochon laquée, chou pointu, émulsion scamorza fumée**  
*Perfectly cooked organic egg, peking pork belly, pointed cabbage, smoked scamorza emulsion*

*ou / or*

**Pâté en croûte maison : veau, gibiers, foie gras et truffes noires, chutney de fruits secs aux épices,  
gel d'oignons rouges et grenade, jeunes pousses de salade**

*Homemade «pâté en croûte» : veal, game, foie gras and black truffles, spiced dried fruit chutney, red onion and  
pomegranate gel, young salad leaves*

\*\*\*

**Filet de bœuf cuit au sautoir, pomme de terre confite farcie de pieds de veau, scorsonère rôtie,  
purée de panais, sauce périgourdine**

*Pan-seared beef fillet, confit potato stuffed with veal trotters, roasted black salsify, parsnip purée, Périgourdine sauce  
ou / or*

**Filet de sandre snacké, étuvée de poireaux, courge caramélisée, sauce maltaise, caviar**  
*Seared fillet of pike-perch fish, braised leeks, caramelized squash, Maltese sauce, caviar*

\*\*\*

**Tartelettes à la noix de coco, confit de fruits exotiques, biscuit croustillant aux zestes de citron vert,  
sorbet exotique**

*Coconut tartlets, exotic fruit confit, crispy biscuit with lime zest, exotic fruit sorbet*

*ou / or*

**Mousse gianduja-noisette, biscuit creusois, citrons en textures, crème glacée à la noisette**  
*Gianduja and hazelnut mousse, Creusois biscuit, lemon textures, hazelnut ice cream*

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