



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 4 janvier au 21 mars 2023 - *Valid from January, 4 to March 21, 2023*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Filet de Dorade en Marinade Instantanée, Avocat, Kiwi, Mangue-Passion
Marinated Fillet of Seabream, Avocado, Kiwi, Mango and Passion Fruit

ou / or

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, puis en Royale, Pomme Fruit, Pain d'Epices de Frédéric Lalos
Duck Foie Gras, Semi Cooked, in Royal, Apple, Gingerbread from Frederic Lalos



Pavé de Lieu Jaune Cuit au Four, Risotto d'Orge Perlé à la Courge, Émulsion Parmesan
Oven Baked Pollack Fish, Pearl Barley Risotto with Squash, Parmesan Cheese Emulsion

ou / or

Suprême de Poulet Fermier Doré à la Plancha, Déclinaison de Panais, Jus Corsé Lié au Foie Gras, Salade d'Herbettes
Griddle Cooked Breast of Farm Chicken, Medley of Parsnip, Gravy with Foie Gras, Herbs Salad



Choux au Praliné Pistache, Ganache Montée à l'Eau de Fleur d'Oranger, Confit d'Agrumes
Choux Pastry with Praline and Pistachio, Orange Blossom Water Ganache, Candied Citrus

ou / or

À la Façon d'un Cheesecake aux Fruits Exotiques Légèrement Parfumé au Poivre de Timut
Like a Cheesecake with Exotic Fruit Flavored, Szechuan Pepper

