



MENÚ DE NAVIDAD

Creado por el chef Arnaud Demerville

Gran Espectáculo "Féerie" - 1/2 Botella de Champán - Cena

Válido del 18 de diciembre de 2025 al 5 de enero de 2026 (ambos inclusive), exceptuando el 31 de diciembre de 2025

Precio de venta al público: desde 290 €

Prensado de foie gras mi-cuit con gelatina de vino caliente, peras encurtidas, gel de naranja y pan de especias

O

Carpaccio de vieiras con caviar, coles, manzana Granny Smith y trigo sarraceno tostado

Jarrete de ternera braseado lentamente con muselina de chirivía, patatas baby asadas, salsa Périgourdin y ensalada de hierbas aromáticas

O

Lomo de corvina Label Rouge confitado con ñoquis de patata caseros, apionabo y espuma de bisque de langosta

Pluma a la nuez de coco confitada con frutas exóticas y galleta reconstituida con ralladura de lima

O

Pluma de gianduja y avellana con mermelada de limones de Menton y galleta Creusois

¡Acompañado de media botella de Champán!

Los platos "caseros" se elaboran en el momento con productos frescos.