



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

Prix public (à partir de) / Public rate (from) : 245€

Valable du 20 juin au 18 septembre 2024 - Valid from June 20, to September 18, 2024

**Chiffonnade de veau mariné maison, pastèque en textures,
concombre, féta, olives de Kalamata**

House-marinated thin slices of veal, textured watermelon, cucumber, feta, Kalamata olives

ou / or

**Belles gambas sautées au ponzu, quinoa légèrement parfumé au gingembre,
déclinaison d'avocats**

King prawns sautéed with ponzu, quinoa lightly flavoured with ginger, avocado assortment

**Suprême de poulet fermier rôti, variation de carottes au cumin,
coulis de dattes, jus aux citrons confits**

Roast free-range chicken breast, carrot variation with cumin, date coulis, preserved lemon juice

ou / or

**Filet de dorade snacké à la plancha, risotto d'orge perlé infusé à la marjolaine,
émulsion courgettes jaunes à l'ail doux**

*Seared sea bream fillet a la plancha, pearl barley risotto infused with marjoram,
yellow zucchini emulsion with mild garlic*

Mousse légère citron vert rafraîchie à la menthe, biscuit madeleine, gelée cerise griotte

Lime mousse refreshed with mint, madeleine biscuit, Morello cherry jelly

ou / or

Tartelette à la pêche, ganache montée et gel au romarin frais

Peach tartlet with ganache and fresh rosemary gel

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*