



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 19 juin au 24 septembre 2025 - *Valid from June 19, to September 24, 2025*

Déclinaison de tomates anciennes, piment corne de bœuf, fruits d'été, olives Riviera
Heirloom tomatoes variation, corno di toro pepper, summer fruits, Riviera olives

ou / or

Quinoa parfumé au gingembre, variation de légumes cuits et crus, tofu fumé
Ginger-scented quinoa, variation of cooked and raw spring vegetables, smoked tofu

Sélection de pâtes italiennes, tomates et poivrons confits, zéphyr de piquillos, basilic frais
Selection of Italian pasta, tomato and pepper confit, piquillo pepper foam, fresh basil

ou / or

Risotto de riz vénéré, variation de courgettes, coulis d'herbes aromatiques
Venere rice risotto, zucchini variation, aromatic herb coulis

Tartelette riz au lait végétal, fruits de saison, riz soufflé caramélisé
Vegan rice pudding tartlet, seasonal fruits, caramelized puffed rice

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*