



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 20 mars au 18 juin 2025 - *Valid from March 20, to June 18, 2025*

Coleslaw de chou rouge relevé au satay, mayonnaise végétale, noix de cajou caramélisées
Red cabbage coleslaw with satay, plant-based mayonnaise, caramelized cashew nuts

ou / or

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

Sélection de pâtes italiennes, déclinaison d'asperges, morilles au vin jaune
Selection of Italian pasta, asparagus variations, morels in yellow wine sauce

ou / or

**Risotto d'épeautre rafraîchi aux petits pois, carottes sautées au paprika fumé,
coulis d'herbes aromatiques**
Spelt risotto with green peas, sautéed carrots with smoked paprika, 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*