



## 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*