



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

Valable du 22 juin au 20 septembre 2022 - *Valid from June, 22 to September 20, 2022*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Melon Charentais, Copeaux de Bœuf Mariné à Cru, Gelée de Consommé de Bœuf au Porto
Charentais Melon, Shaving of Marinated Beef, Jelly of Beef Consommé with Port

ou / or

Tataki de Saumon dans l'Esprit d'un Mojito, Ananas en Textures, Gel Citron Mentholé
Salmon Tataki Mojito Style with Pineapple, Lemon and Mint Coulis



Suprême de Poulet, Label Rouge, Rôti, Tartare Tiède de Homard, Purée de Pomme de Terre,
Légumes de Saison, Sauce Américaine
*Roasted Breast of Red Label Chicken, Warm Lobster Tartar, Mashed Potatoes,
Summer Vegetables, American Sauce*

ou / or

Filet de Maigre Snacké à la Plancha, Petits Pois à la Française, Espuma de Carottes au Sel Fumé,
Poitrine de Cochon Dorée
Fillet of Croaker Fish Pan Fried, Peas' French Style, Carrot Sauce with Smoked Salt, Pork Belly



Tiramisu Traditionnel au Café, Condiment à l'Anis Etoilé
Traditional Tiramisu with Coffee and flavored with Star Anise

ou / or

Choux à la Vanille de Madagascar, Confit d'Abricots, Gel Parfumé à la Coriandre
Choux Pastry Filled with Madagascar Vanilla Cream, Candied Apricot, Coriander Scented Coulis



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais.
The homemade dishes are prepared on the spot with fresh products.

