



## 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 4 janvier au 20 mars 2024 - Valid from January 4, to March 20, 2024**

**Pressé De Joue De Bœuf Confit, Foie Gras Mi Cuit Maison, Gel Porto Aux Epices**  
*Pressed Beef Cheek Confit, Homemade Semi-Cooked Foie Gras, Spiced Port Jelly*

ou / or

**Thon Rouge Tataki Puis Mariné Façon Teriyaki, Mandarines En Textures,  
Œufs De Poisson Tobiko**  
*Red Tuna Tataki Teriyaki-Style Marinated, Textured Mandarins, Tobiko Fish Eggs*



**Cuisse De Poulet Fermier Confit, Jeunes Pousses D'épinards, Pommes De Terre Grenaille,  
Espuma De Potimarron, Fleur De Cazette**  
*Free Range Chicken Leg Confit, Baby Spinach, Baby New Potatoes, Pumpkin Espuma, Cazette Flower*

ou / or

**Filet De Maigre Snacké A La Plancha, Risotto De Riz Vénéré,  
Champignons, Emulsion Au Lard Fumé**  
*Plancha-Seared Meagre Fillet, Black Rice Risotto, Mushrooms, Smoked Bacon Emulsion*



**Dans L'esprit D'un Moka, Mousse Café Arabica, Toffee Et Biscuit Shortbread**  
*Inspired By A Mocha Cake, Arabica Coffee Mousse, Toffee And Shortbread Biscuit*

ou / or

**Mousse De Noix De Coco, Dacquoise Amandes, Confit De Fruits Exotiques Parfumé  
A La Fève Tonka, Crème Diplomate Aux Fruits De La Passion**  
*Coconut Mousse, Almond Dacquoise, Candied Exotic Fruits Flavored With Tonka Bean, Passion Fruit Crème Diplomate*

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.*



## SOIREE BELLE EPOQUE 🏠

Revue à Grand Spectacle "Féerie" - 1/2 Bouteille de Champagne Laurent Perrier - Dîner  
*The Great Spectacular Show "Féerie" - 1/2 Bottle of Champagne Laurent Perrier - Dinner*

**Valable du 4 janvier au 20 mars 2024 - Valid from January 4, to March 20, 2024**

### Mise en Bouche

**Royale De Foie Gras Truffée, Herbes Aromatiques, Croustillant De Sarrazin**  
*Truffled Royale Of Foie Gras, Aromatic Herbs And Crispy Buckwheat*

ou / or

**Saumon Fumé De La Maison Fumaison En Sashimi, Tarama Au Crabe,  
Cream Cheese Acidulée, Blinis**  
*Smoked Salmon In Sashimi From The "Maison Fumaison", Crab Tarama, Soured Cream Cheese, Blinis*

ou / or

**Œuf BIO Parfait, Façon Meurette, Champignons, Poitrine De Cochon, Sauce Vin Rouge**  
*Runny Organic Egg In Meurette Style, Mushrooms, Pork Belly, Red Wine Sauce*

**Filet De Veau Cuit Au Sautoir, Etuvée D'endives A La Truffe Noire, Polenta, Jus Court**  
*Sautéed Veal Fillet, Stewed Endives With Black Truffle, Polenta, Reduced Jus*

ou / or

**Filet De Turbot Doré Au Beurre, Gnocchis De Pomme De Terre Maison,  
Couteau Farci, Bouillon Dashi**  
*Fillet Of Turbot Browned In Butter, Homemade Potato Gnocchi, Stuffed Razor Clam, Dashi Broth*

**Tendre Pain Aux Epices Maison Parfumé Au Miel Sarrasin, Crème A La Vanille De Madagascar,  
Gel Dans L'esprit D'un Vin Chaud**  
*Soft Home-Made Gingerbread Flavoured With Buckwheat Honey, Madagascar Vanilla Cream, Mulled Wine-Style Jelly*

ou / or

**Crème Parfumée Au Thé Earl Grey Damman Frères, Biscuit Croustillant Aux Zestes D'agrumes,  
Gelée De Bergamote, Citron Caviar**  
*Cream Flavoured With Damman Frères Earl Grey Tea, Crispy Biscuit With Citrus Zest, Bergamot Jelly, Finger Lime*

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.*