



DINER DES FÊTES / CHRISTMAS TIME DINNER

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Revue à Grand Spectacle “Féerie” - 1/2 Bouteille de Champagne - Dîner
The Great Spectacular Show “Féerie” - 1/2 Bottle of Champagne - Dinner

valable du 18 décembre 2026 au 6 janvier 2027 inclus, à l'exception du 31 décembre
valid from 18 December, 2026 to 6 January, 2027 included, except on 31 December

Prix Public (à partir de) / Public Rate (from) : 315 €

Amuse-bouche

Foie gras mi-cuit parfumé à la vanille / Chutney de mangue / Jeunes pousses en salade / Brioche
Semi-cooked foie gras flavored with vanilla / Mango chutney / Baby leaf salad / Brioche

ou / or

Crevette Obsiblué marinée à cru / Mayonnaise maison à l'oursin / Céleri en textures / Raifort
Raw-marinated Obsiblué prawn / Homemade sea urchin mayonnaise / Celery in various textures / Horseradish

Filet de turbot rôti / Risotto de lentilles beluga / Zéphyr aux oignons doux / Neige de caviar
Roasted turbot fillet / Beluga lentil risotto / Sweet onion espuma / Caviar powder

ou / or

Quasi de veau cuit au sautoir / Déclinaison de panais parfumée à la fève tonka / Jus court à la truffe noire
Sautéed veal loin / Tonka bean-infused parsnip variations / Black truffle jus

Plume d'hiver / Mousse châtaigne au whisky / Crème de marrons / Sorbet courge-passion
Winter feather / Whisky-infused chestnut mousse / Chestnut cream / Pumpkin and passion fruit sorbet

ou / or

Dans l'esprit d'un opéra de Noël / Pain d'épices maison
Ganache chocolat grand cru République dominicaine / Sorbet mandarine

Christmas-inspired Opéra / Homemade gingerbread
Dominican Republic grand cru chocolate ganache / Mandarin sorbet

Accompagné d'une demi-bouteille de Champagne !
With a half-bottle of Champagne!

