



MENU SPÉCIAL DU 15 JUILLET AU 19 AOÛT 2024

SPECIAL MENU FROM JULY 15TH TO AUGUST 19TH 2024

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

Prix public (à partir de) / Public rate (from) : 290€

Salpicon de homard parfumé à l'estragon, cèleri en textures, pomme fruit, chartreuse
Lobster salpicon flavoured with tarragon, textured celery, apple, chartreuse liqueur

ou / or

Pâté en croûte maison veau, volaille, foie gras et citrons confits, jeune poireau à la flamme, vinaigrette piquillos

Home-made pâté en croûte with veal, poultry, foie gras and candied lemons, blowtorched young leek, piquillo vinaigrette

ou / or

Saumon fumé de la maison Fumaisons Provinoises, tarama parfumé, œufs de truite, blinis sarrasin
Smoked Salmon From "Maison Fumaison Provinoise", flavoured tarama, trout roe, buckwheat blinis

Suprême de pintade fermière rôti, variation de carottes au cumin, coulis de dattes, jus aux citrons confits

Roast guinea fowl supreme, carrot variation with cumin, date coulis, preserved lemon juice

ou / or

Médaille de lotte piqué au chorizo ibérique, risotto d'orge perlé infusé à la marjolaine, émulsion courgettes jaunes à l'ail doux

Monkfish medallion with Iberian chorizo, pearl barley risotto infused with marjoram, yellow zucchini emulsion with mild garlic

Variation autour du chocolat Caraïbes 66%, biscuit cacao croustillant, bille cassis à la liqueur St-Germain
Caribbean 66% chocolate variation, crispy cocoa biscuit, blackcurrant sphere with St-Germain liqueur

ou / or

Pavlova aux fruits rouges d'été, parfumée aux baies de Szechuan

Pavlova with red summer fruits, flavoured with Szechuan berries

ou / or

Fine mousse au citron vert rafraîchie à la menthe feuille, biscuit madeleine, gelée de cerise griotte

Lime mousse refreshed with mint, madeleine biscuit, Morello cherry jelly

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*