



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 juin au 18 septembre 2024 - *Valid from June 20, to September 18, 2024*

Sashimi de carottes confites au nori, crème montée au saké rafraîchi à la menthe
Sashimi of carrots confit with nori seaweed, cream whipped with mint-chilled sake

ou / or

Quinoa, vinaigrette vanille, jeunes légumes de saison, tuile de riz
Quinoa, vanilla vinaigrette, young seasonal vegetables, rice wafer

Sélection de pâtes italiennes semi-complètes, tomates fraîches, basilic, espuma piquillos
Selection of Italian semi-complete pastas, fresh tomatoes, basil, espuma piquillos

ou / or

Risotto d'orge perlé, déclinaisons de courgettes, olives, marjolaine
Pearl barley risotto with zucchini, olives and marjoram

Panacotta au lait d'amande parfumée à la verveine, minestrone de fruits de saison
Almond milk panacotta flavoured with verbena, seasonal fruits minestrone

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*