

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

Valable du 2 janvier au 19 mars 2025 - Valid from January 2, to March 19, 2025

Jambon de canard maison aux épices grillées, variation de choux, chutney d'oignons, crumble de pain Homemade duck ham with grilled spices, cabbage variation, onion chutney, bread crumble

ou / or

Thon saku tataki parfumé aux agrumes, endives en textures, crème au raifort, noix caramélisées Saku tataki tuna flavored with citrus fruits, textured endives, horseradish cream, caramelized walnuts

\*\*\*

Joue de bœuf lentement braisée, étuvée de carottes des sables, polenta en espuma, jus court parfumé au Grand Marnier

Slow-braised beef cheek, steamed sand carrots, polenta espuma, Grand Marnier-flavored jus court

ou / or

Lieu Jaune cuit à basse température, risotto de crozets aux oignons doux, émulsion lard fumé, beaufort AOP

Pollock cooked at low temperature, crozet risotto with sweet onions, smoked bacon emulsion, Beaufort PDO cheese

\*\*\*

Ganache montée à la cacahuète grillée, confit de poires, crumble croquant, gel citron poire Whipped ganache with roasted peanut, candied pears, crunchy crumble, lemon and pear gel

ou / or

Entremet au miel de châtaignier, mousse légère, déclinaison de dattes, granola maison aux fruits secs Chestnut honey entremet, light mousse, variation of dates, homemade granola with dried fruits

> Menu imaginé et orchestré par notre Chef Arnaud Demerville Menu imagined and orchestrated by our Chef Arnaud Demerville



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 2 janvier au 19 mars 2025 - Valid from January 2, to March 19, 2025

## Mise en Bouche

\*\*\*

Pressé de Foie gras maison aux shitakés, pomme fruit, gelée de consommé de canard au saké Homemade foie gras terrine with shiitakes, apple, duck consommé jelly with sake

ou / or

Œuf cuit parfaitement, déclinaison de panais, bouillon de poule truffée Perfectly cooked egg, variation of parsnip, truffled chicken broth

ou / or

Truite fumée de la maison Fumaisons Provinoises, tarama parfumé, gel kalamansi, œufs de truite Smoked trout from Fumaisons Provinoises, flavored tarama, kalamansi gel, trout roe

\*\*\*

Suprême de pintade fermière rôtie, scorsonère parfumé au whisky, mousseline d'hélianthis, jus court Roast guinoa fowl supreme, whisky-flavored scorzonera, helianthus mousseline, jus court

ou / or

Noix de Saint-Jacques dorées à la plancha, risotto de pomme de terre pompadour à la truffe noire, zéphyr Joinville

Seared scallops, risotto of Pompadour potato with black truffle, Joinville zephyr

\*\*\*

Plume à la vanille de Tahiti, génoise imbibée à la bergamote, insert crème brulée, biscuit croquant citron vert

Tahitian vanilla feather, bergamot-soaked sponge cake, crème brulée heart, crunchy lime biscuit

ou / or

Dans l'esprit d'une Pavlova, aux fruits exotiques, crème parfumée au niaouli, meringue craquante In the spirit of a Pavlova, with exotic fruits, niaouli-flavoured cream, crunchy meringue

> Menu imaginé et orchestré par notre Chef Arnaud Demerville Menu imagined and orchestrated by our Chef Arnaud Demerville