



## 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 21 septembre au 18 décembre 2022 - *Valid from September, 21 to December 18, 2022*

### *Menu*

*imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville*

Pressé de Volailles Confites, Miso, Sucrine en Vinaigrette d'Agrumes, Cerneaux de Noix  
*Chicken Terrine, Miso, Little Gem Lettuce in Citrus Dressing, Walnut Kernels*

*ou / or*

Thon Rouge Façon Tataki, Raifort, Tobiko Wasabi, Déclinaison de Betteraves Multicolores  
*Tataki Style Red Tuna, Horseradish, Flying Fish Roe with Wasabi, Multicolored Beetroot Declination*



Cabillaud Cuit Doucement, Sésame Yuzu, Risotto d'Orge Perlé à la Courge,  
Siphon au Vieux Parmesan  
*Cod Fish Slowly Oven Baked, Sesame Seed Roasted with Yuzu, Risotto of Pearl Barley with Squash,  
Aged Parmesan Emulsion*

*ou / or*

Suprême de Volaille Label Rouge Snacké à la Plancha, Déclinaison de Panais,  
Jus Corsé lié au Beurre de Truffes, Salade d'Herbettes  
*Breast of Red Label Chicken Griddle Cooked, Parsnip Declination  
Truffles Butter Sauce, Herbs Salad*



Tarte Amandine à la Poire Pochée au Poivre de Sichuan, Chantilly Traditionnelle Maison  
*Almond Tart with a Szechuan Pepper Poached Pear, Traditional Whipped Cream*

*ou / or*

Entremet Pain d'Epices, Mousse Légère à la Vanille, Courges et Agrumes en Confit  
*Gingerbread, Light Vanilla Mousse, Candied Squash and Citrus*

