



## 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 4 janvier au 21 mars 2023 - *Valid from January, 4 to March 21, 2023*

### Menu

*imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville*

Filet de Dorade en Marinade Instantanée, Avocat, Kiwi, Mangue-Passion  
*Marinated Fillet of Seabream, Avocado, Kiwi, Mango and Passion Fruit*

ou / or

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, puis en Royale, Pomme Fruit, Pain d'Epices de Frédéric Lalos  
*Duck Foie Gras, Semi Cooked, in Royal, Apple, Gingerbread from Frederic Lalos*



Pavé de Lieu Jaune Cuit au Four, Risotto d'Orge Perlé à la Courge, Émulsion Parmesan  
*Oven Baked Pollack Fish, Pearl Barley Risotto with Squash, Parmesan Cheese Emulsion*

ou / or

Suprême de Poulet Fermier Doré à la Plancha, Déclinaison de Panais, Jus Corsé Lié au Foie Gras, Salade d'Herbettes  
*Griddle Cooked Breast of Farm Chicken, Medley of Parsnip, Gravy with Foie Gras, Herbs Salad*



Choux au Praliné Pistache, Ganache Montée à l'Eau de Fleur d'Oranger, Confit d'Agrumes  
*Choux Pastry with Praline and Pistachio, Orange Blossom Water Ganache, Candied Citrus*

ou / or

À la Façon d'un Cheesecake aux Fruits Exotiques Légèrement Parfumé au Poivre de Timut  
*Like a Cheesecake with Exotic Fruit Flavored, Szechuan Pepper*

