



SOIREE MISTINGUETT

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)* : 190 €

Valable du 21 mars au 15 Octobre 2020 - *Valid from March 21 to October 15, 2020*

Menu

Pressé de Légumes Niçois Cuits au Thym Citron, Tomates Cerise Confités, Coulis de Pistou au Basilic
Pressed Vegetables from Nice Area Cooked with Lemon Thyme, Cherry Tomato Preserve, Basil Pistou Sauce

ou / or

Mêlée d'Asperges Vertes et Blanches, Cécina de Bœuf, Vinaigrette Cassée au Vieux Balsamique
Mixed Green and White Asparagus, Beef Cecina, Aged Balsamic Dressing



Filet de Daurade Poêlé au Cumin, Légumes Cuits comme un Tajine et Rafrâchis de Coriandre Fraîche
Fillet of Sea Bream Pan Fried with Cumin, Tagine Style Vegetables, Fresh Coriander

ou / or

Suprême de Volaille Fermière Rôti à la Marjolaine, Fricassée de Légumes de Saison, Jus au Citron Confit
Roasted Farm Chicken Breast with Marjoram, Fricassee of Seasonal Vegetables, Preserve Lemon Juice



Sphère de Fruits Rouges Infusés au Citron Vert, Mousse Légère au Fromage Blanc 35 %, Biscuit Cuillère
Light Cream Cheese Sphere Filled with a Red Fruit Stewed, Finger Biscuit, Red Fruit Sauce

ou / or

Tarte au Chocolat Ariaga 45% et Amandes Torréfiées, Caramel au Beurre Salé
Ariaga 45% Chocolate Tart with Roasted Almond, Salted Butter Caramel

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC
Menu imagined and orchestrated by our Chef David Le QUELLEC





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

Prix Public (à partir de) / *Public Rate (from)* : 205 €

Valable du 21 mars au 15 Octobre 2020 - *Valid from March 21 to October 15, 2020*

Menu

Aspic de Poulpe à la Coriandre et Gelée de Chorizo Ibérique, Mousseline de Carottes au Gingembre, Pickles de Légumes
Octopus in Aspic with Coriander and Iberian Chorizo Jelly, Light Carrot and Ginger Purée, Pickles Vegetables

ou / or

Jardin de Légumes en Aigre Douce et Câpres à Queue sur un Boulgour Relevé au Citron Feuille
Sweet and Sour Mixed Vegetables, Capers Berries, Bulgur with Lemon Leaves

ou / or

Saumon Fumé et Mariné à la Baie Rose et Aneth, Mêlée d'Herbes Tendres, Condiment aux Poivrons Rouges et Jaunes
Salmon Smoked and Marinated with Pink Peppercorn and Dill, Mixed Young Herbs, Red and Yellow Pepper Chutney



Saltimbocca de Veau au Speck et Feuilles de Sauge, Frégola Sarda au Pistou de Basilic et Tomates Fraîches, Jus Simple
Veal Saltimbocca Wrapped with Speck and Sage Leaves, Fregula with Basil Pistou, Fresh Tomato, Simple Juice

ou / or

Cabillaud Cuit Doucement au Four, Servi Comme un Aioli, Œuf Bio Ile de France, Croûtons Aillés
Cod Fish Slowly Oven Baked, Served as an Aioli, Organic Egg Ile de France, Garlic Bread



Inspiration comme un After-Eight, Crème Mentholée et Chocolat Manjari 64% de Cacao
Like an After-Eight, Manjari Chocolate Mousse Filled with a Fresh Mint Cream, Mint Jelly

ou / or

Entremet aux Fruits Exotiques, Crème Infusée au Poivre de Sichuan, Gel Passion
Candied Mango Biscuit Wrapped in a Passion Fruit Mousse Infused with Sichuan Pepper, Exotic Fresh Fruits

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC
Menu imagined and orchestrated by our Chef David Le QUELLEC





SOIREE BELLE EPOQUE

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

Prix Public (à partir de) / *Public Rate (from) : 235 €*

Valable du 21 mars au 15 Octobre 2020 - *Valid from March 21 to October 15, 2020*

Menu ☰

Mise en Bouche



Foie Gras Français mi-Cuit au Naturel, Gelée au Beauges-de-Venise et Fruits des Vieux Garçons
French Foie Gras Terrine, Old Boys Fruits and Beaumes-de-Venise Jelly

ou / or

Belle Queue de Langoustine Juste Saisie, Parfait de Légumes d'une Niçoise,
Rafraîchie d'un Gaspacho de Tomates Cœur de Bœuf
Dublin Bay Prawns Tails, Vegetables Parfait, Beef Tomatoes Gazpacho

ou / or

Saumon Français Confit à l'Huile d'Olive Bio, Légumes Croquants de Saison à la Coriandre Fraîche
French Salmon Preserved in Organic Olive Oil, Mixed Crunchy Seasonal Vegetables with Fresh Coriander



Aiguillettes de Saint-Pierre Pochées au Bouillon de Livèche, Fenouil Cuit et Cru, Jus aux Arômes de Provence
John-Dory Poached in a Lovage Broth, Raw and Cooked Fennel, Juice with a Provencal Aroma

ou / or

Filet de Bœuf Maturé Cuit à la Plancha, Pomme de Terre Fondante Farcie des Joints de Bœuf, Légumes Liés à la Truffe d'Été
Griddled Matured Fillet of Beef, Fondant Potato Stuffed with Beef Cheek, Vegetables with Summer Truffle



Vacherin à la Vanille de Madagascar, Crème Glacée aux Fruits de Saison et Poudre d'Or
Meringue Cake Filled with Seasonal Fruit Ice Cream, Whipped Cream and Gold Powder

ou / or

Tiramisu au Goût du Jour, Ganache au Chocolat Blanc Montée Moka, Cacao d'Amérique du Sud
South America Chocolate and Coffee Tiramisu

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC
Menu imagined and orchestrated by our Chef David Le QUELLEC

