



## 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 mars au 20 juin 2024 - Valid from March 21, to June 20, 2024

**Fines tranches de veau, betteraves en textures, amandons de Cazette, crémeux oseille**  
*Thin slices of veal, textured beetroots, hazelnut Cazette, sorrel cream sauce*

ou / or

**Belles gambas sautées au sésame, variation de légumes printaniers, coulis de brocolis wasabi**  
*Sautéed king prawns with sesame, spring vegetables, broccoli and wasabi coulis*

\*\*\*

**Cuisse de poulet fermier rôti façon basquaise, piperade, soubise en espuma**  
*Basque-style roast leg of free-range chicken, piperade, soubise foam*

ou / or

**Filet de saumon confit doucement au four, parfumé aux zestes d'agrumes, risotto de riz rouge, émulsion earl grey bergamote**  
*Salmon filet confit in the oven, flavoured with citrus zest, red rice risotto, earl grey bergamot emulsion*

\*\*\*

**Ganache montée au thé Mandarin Jasmin de la maison Dammann Frères, déclinaison de rhubarbe cuite et croquante, crumble aux amandes**  
*Ganache made with Mandarin Jasmin tea from Dammann Frères, cooked and crunchy rhubarb, almond crumble*

ou / or

**Bavarois à la pistache, cœur framboise relevé au poivre de Cubèbe**  
*Pistachio bavarois with raspberry heart, spiced up with Cubèbe pepper*

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*