



MENU VEGETARIEN - VEGETALIEN PESCO-VEGETARIEN

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 🏠

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

ou / or

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



Papillote Translucide de Légumes Cuits au Curry Vert Rafrâchis à la Coriandre Fraîche
Papillote of Mixed Green Curry Vegetables with Chickpeas, Pickled Red Onions, Fresh Coriander

ou / or

Frégola Sarda Cuites au Bouillon de Légumes,
Liées au Coulis de Basilic, Avocat et Tomates Juste Saisis
Fregula Pasta Cooked in a Vegetables Broth Basil, Avocado and Tomato Sauce

ou / or **pour le menu Pesco-Végétarien - *for Pesco-Vegetarian meal***

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 Provençal Aroma**



Fruits du Moment Rôtis en Papillote et Citron Noir
Seasonal Fruits Roasted in Papillote, Dried Lime

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

