



MENU 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)* : 195 €

Valable du 19 octobre 2018 au 21 mars 2019 - *Valid from October 19, 2018 to March 21, 2019*

Menu ☰

Poireaux en Vinaigrette Truffée, Trompettes de la Mort
Leeks with Truffle Dressing and Black Chanterelle

ou / *or*

Crabe des Neiges en Mêlée d'Artichauts, Cresson et Noisettes
Snow Crab with Artichoke Salad, Watercress and Hazelnuts



Pavé de Lieu Jaune Cuit au Four, Dés de Potiron, Châtaignes et Crosnes
Oven Roasted Pollock, Diced Pumpkin, Chestnut, Chinese Artichoke

ou / *or*

Risotto au Citron et Feuilles d'Or
Lemon Risotto with Gold Leaves



Tapioca au Lait de Coco, Emulsion Exotique, Minestrone de Fruits, Sorbet du Moment
Coconut Tapioca, Exotic Emulsion, Fruits Minestrone, Sherbet of the Day

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

