



MENU VEGETALIEN

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 du 21 mars 2023 - Valid from January,4 to March,21 2023

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Coleslaw de Carottes et Chou Rouge Légèrement Moutardé, Pomme Granny Smith, Noix de Cajou
Red Cabbage and Carrot Coleslaw with Mustard, Granny Smith Apple, Roasted Cashew Nut

ou / or

Riz Japonais Vinaigré dans l'Esprit d'un Maki, Concombre et Radis, Algues Nori et Tofu Soyeux
Lightly Vinegared Japanese Rice, Maki Style, Cucumber and Radish, Nori Seaweed and Tofu



Farfalles Semi Complètes Bio, Légumes de Saison Cuits et Crus au Saté,
Siphon Carotte au Lait de Noisette
*Farfalle Pasta, Raw and Cooked Seasonal Vegetables with Satay
Hazelnut Milk and Carrot Sauce, Arugula Salad*

ou / or

Riz Basmati, Assortiments de Légumes Cuits dans une Sauce au Curry Vert, Pois Chiches,
Oignons Pickles et Coriandre Fraîche
*Papillote of Mixed Vegetables and Basmati Rice in a Green Curry Sauce,
Chickpeas, Pickled Red Onions, Fresh Coriander*



Papillote de Fruits Rôtis, Sorbet à la Noix de Coco
Papillote of Roasted Fruits, Coconut Sherbet



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais.
The homemade dishes are prepared on the spot with fresh products.

