



## MENU VEGETALIEN

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) : 245€

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

**Sashimi de carottes confites au nori, crème montée au saké rafraîchi à la menthe**  
*Sashimi of carrots confit with nori seaweed, cream whipped with mint-chilled sake*

ou / or

**Quinoa, vinaigrette vanille, jeunes légumes printaniers, tuile de riz**  
*Quinoa, vanilla vinaigrette, young spring vegetables, rice wafer*

\*\*\*

**Farfalles semi-complètes façon Thaï, bok choy, soja, gingembre, siphon oignons doux**  
*Semi-wholegrain farfalle pasta Thai style, bok choy, soya, ginger, sweet onions siphon*

ou / or

**Risotto de riz rouge, asperges cuites et crues, coulis d'herbes aromatiques**  
*Red rice risotto, cooked and raw asparagus, herbs coulis*

\*\*\*

**Panacotta au lait d'amande parfumée à la verveine, minestrone de fruits de saison**  
*Almond milk panacotta flavoured with verbena, seasonal fruits minestrone*

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*