



SOIREE TOULOUSE-LAUTREC

O espetacular Show "Féerie" - 1/2 garrafa de champagne
Válido de 22 de Março até 19 de Setembro de 2019

Menu

Belles Gambas Tigre au Pesto de Basilic, Rafrâichies d'une Caponata à la Civette et Pignons de Pin
Tiger Prawns in a Basil Pesto, Caponata with Chives and Pine Nuts

ou

Carpaccio de Boeuf Angus, Mêlée de Légumes Croquants, Pistou à la Coriandre Fraîche
Angus Beef Carpaccio, Mixed Seasonal Crunchy Vegetables, Fresh Coriander Pistou

ou

Saumon Mariné Façon Gravelax, Pickles de Légumes Colorés au Balsamique Blanc, Mimosa d'OEufs
Salmon Marinated like a Gravalax, Mixed Pickles Vegetables Colored with White Balsamic, Mimosa Eggs

Quasi de Veau Snacké et Glacé au Jus, Barigoule de Légumes Liés au Basilic
French Veal Quasi Pan fired and Glazed with juice, Vegetables Barigoule with Basil

ou

Cabillaud Coco Curry, Blanc de Seiche et Crevettes, Relevés au Piment d'Espelette
Cod Fish Coco-Curry, Cuttlefish Fillet, Prawns, Flavored with Espellette Pepper

Crème Brûlée Chocolat 64% du Pérou, Mouillette Brioché Framboise Pépin
Custard of Chocolate 64% from Peru, Brioche Stick with Raspberry

ou

Tartelette Tutti Frutti de Saison, Guimauve au Thé Vert Parfumé à la Cerise
Seasonal Fruit Tart, Green Tea Marshmallow Scented with Cherry

Menu orquestrado por Chef David Le Quellec.





SOIREE BELLE EPOQUE

O espetacular Show "Féerie" - 1/2 garrafa de champagne
Válido de 22 de Março até 19 de Setembro de 2019

Menu

Mise en Bouche

Pressé de Foie Gras Brûlé, Gelée de Melon au Jus de Sureau, Brioche Toastée
Pressed Foie Gras, Melon Jelly with Elderflower Jus, Toasted Brioche

ou

Homard en Médallions, Tartare d'Avocats, Légère Bisque Acidulée au Vinaigre Lambruscum
Lobster Medallions, Avocado Tartare, Light Bisque Slightly Acidulous with Lambruscum Vinegar

ou

Dos de Saumon Mariné aux Baies et Poivre Timut en Sashimi
Sashimi of Marinated Salmon with Timur Pepper

Bar Farci aux Herbes et Citrons Confits, Jus Meunière, Artichauts et Fenouil Caramélisés
Seabass Stuffed with Herbs and Preserved Lemon, Meuniere Jus, Artichokes and Fennel Caramelized

ou

Filet de Boeuf Rôti au Thym Citron, Sauce Vierge Provençale aux Girolles, Tarte Fine au Caviar
d'Aubergine et Poivron Doux
Fillet of Beef Roasted with Thyme and Lemon, Provençal Sauce Vierge with Chanterelle Mushroom
Thin Tart of Sweet Pepper and Eggplant Caviar

Ganache Blanche Montée Extra Légère au Jasmin, Macaron Légèrement Parfumé à la Rose, Fruits d'Été
White Chocolate Ganache Perfumed with Jasmin, Rose Flower Scented Macaron, Mixed Seasonal Fruits

ou

Coque Chocolat Noire, Gel Fruit de la Passion, Croustillant Praliné, Feuilletine, Emulsion Café Lacté
Dark Chocolate Shell, Passion Fruit Jelly, Crunchy Hazelnut, Feuilletine, Coffee Emulsion

Menu orquestrado por Chef David Le Quellec.

