



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 23 mars au 20 Septembre 2022 - *Valid from March, 23 to September 20, 2022*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

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

ou / or

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



Riz Basmati, Assortiment de Légumes Cuits dans une Sauce Curry Vert, Pois Chiches,
Pickles d'Oignons Rouges et Coriandre Fraîche, Servis en Papillote Translucide
*Papillote of Mixed Vegetables and Basmati Rice in a Green Curry Sauce,
Chickpeas, Pickled Red Onions, Fresh Coriander*

ou / or

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



Meringue Végétale, Confit de Fruits de Saison, Crème Montée à la façon d'une Chantilly
Vegan Meringue, Preserved Seasonal Fruit, Cream Chantilly Style

