



SOIREE MISTINGUETT

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 OCTOBRE 2015 AU 15 MARS 2016 - VALID FROM OCTOBER 23RD 2015 TO MARCH 15TH, 2016

exclusivement pour les Professionnels du Tourisme / only for the Travel Agencies and Tour Operators

Menu

Pâté en Croûte Maison, Canette des Dombes, Poitrine de Veau et Volaille,
Gelée de Bœuf au Porto
Homemade Paté in a Pastry Crust, Dombes Duckling, Veal belly, Poultry Breast,
Beef Jelly with Port Wine

ou/or

Saumon Fumé d'Ecosse, Crème Dégourdie au Citron Vert et ses Blinis
Scottish Smoked Salmon, Whipped Cream with Lime, Blinis



Pavé de Cabillaud, Risotto Cuit à l'Encre de Seiche, Coquillages,
Emulsion au Vieux Parmesan
Cod Fish on a Bed of Black Squid Ink Risotto, Shellfish, Emulsion of Aged Parmesan Cheese
ou/or

Magret de Canard Cuit au Saté, Wok de Légumes à la Coriandre,
Pousses de Soja Germées
Breast of Duck with Satay Sauce, Wok of Mixed Vegetables with Coriander, Soya Shoots



Tarte aux Deux Citrons Meringuée
Lime and Lemon Meringue Tartlet
ou/or

Gourmandise d'un Echiquier aux Trois Chocolats, Perles Croquantes, Crème Anglaise Maison à la Vanille Bourbon
Gourmandise of Three Chocolates "Echiquier" Pastry, Crispy Chocolate Pearls, Homemade Bourbon Vanilla Custard

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

