



Menu TOULOUSE-LAUTREC

imaginé et orchestré par les Chefs de la Maison Dalloyau



valable du 1er avril 2012 au 31 mars 2013 à l'exception du 31 décembre et des soirées spéciales
valid from 1 April 2012 to 31 March 2013 except on 31 December and on special evenings

Prix Public / Public Rate : 175 €

**comprenant la revue "Féerie", une demi-bouteille de Champagne et le dîner.
*including the show "Féerie", one 1/2 bottle of Champagne and the dinner.***

"Festival" de Saumon Fumé Norvégien, Tarama, Perles de Truite et Avruga, Toast Grillé
"Festival" of Norwegian Smoked Salmon, Tarama, Trout Roe and Avruga, Grilled Toast

ou/or

Farci de Limande Sole "Féerie", Crème Acidulée et Salade de Jeunes Pousses
"Féerie" Stuffed Dover Sole, Tangy Cream and Young Shoots in Salad



Vapeur de Daurade Royale, Sauce Champagne, Ecrasé de Pommes de Terre
Steamed Gilt Head Sea Bream, Champagne Sauce, Mashed Potatoes

ou/or

Veau Poêlé "Valentin", Sauce Suprême, Riz Pilaf et Oignons Grelots
"Valentin" Sauté of Veal, White Supreme Sauce, Pilaf Rice and Small White Onions



Opéra "Moulin Rouge", Ailes en Chocolat, Sauce Chocolat et Noisette
"Moulin Rouge" Opera Pastry, Chocolate Wings, Chocolate Hazelnut Sauce

ou/or

"Tendresse" de Fruits Rouges, Guimauves Fruitées, Sauce Framboise
"Tendresse" of Red Berries, Fruity Marshmallows and Raspberry Sauce

