



MOULIN ROUGE[®]

DINER DES FÊTES / CHRISTMAS TIME DINNER

imaginé et orchestré par le Chef David Le Quellec

Revue à Grand Spectacle "Féerie"
1/2 Bouteille de Champagne - Dîner

The Great Spectacular Show "Féerie"
1/2 Bottle of Champagne - Dinner

valable du jeudi 20 décembre 2018 au samedi 5 janvier 2019 inclus, à l'exception du 31 décembre
valid from Thursday 20 December 2018 to Saturday 5 January 2019 included, except on 31 December

Prix Public (à partir de) / *Public Rate (from)*: 225 €

Menu

Amuse-Bouche de Noël
Christmas Amuse-Bouche



Foie Gras de la Ferme de Saint Orens Mi-Cuit, Chutney au Coing et Café,
Poire au Vin Rouge, Condiments de Noël
Semi-Cooked Foie Gras from Saint Orens Farm, Quince and Coffee Chutney, Pear in Red Wine, Christmas Spices

ou / or

Saumon Mariné à la Mandarine en Sashimi
Sashimi of Mandarin Marinated Salmon



Aiguillettes de Saint Pierre à la Grenobloise Cuites Doucement au Four,
Etuvee de Légumes de Saison
Filet of John Dory Grenobloise Slowly Cooked in the Oven, Mixed Seasonal Vegetables

ou / or

Suprême de Volaille des Landes Contisé à la Truffe Noire, Pomme Bouchon,
Laitue Braisée et Scorsonères, Sauce Périgourdine
Breast of Chicken from the Landes with Black Truffles, Fondant Potatoes
Braised Lettuce, Black Salsify, Perigourdine Sauce



Bûche de Noël
Christmas Yule Log

Accompagné d'une demi-bouteille de Champagne Laurent-Perrier
... et 1 cadeau souvenir du Moulin Rouge par couple !
With a half-bottle of Champagne Laurent-Perrier ...and a souvenir of the Moulin Rouge per couple !

