



# MOULIN ROUGE<sup>®</sup>

## 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 !*

