



MOULIN ROUGE[®]

SOIREE MISTINGUETT

Revue à Grand Spectacle "Féerie" - 1/2 Bouteille de Champagne - Dîner
The Great Spectacular Show "Féerie" - 1/2 Bottle of Champagne - Dinner

Prix Public (à partir de) / *Public Rate (from)* : 180 €

Valable du 19 octobre 2018 au 21 mars 2019 - *Valid from October 19, 2018 to March 21, 2019*

Menu

Pressé d'Ailes de Raie à la Grenobloise, Câpres à Queue, Condiments à la Vinaigrette de Citron
Skate Wins Terrine Grenobloise, Capers, Condiments with Lemon Dressing

ou / *or*

Copeaux de Rond de Bœuf Fumé à l'Ancienne sur un Lit de Lentilles Vertes, Tranche de Sucrine à la Ciboulette
*Shavings of Round of Beef Old Fashioned Smoked on a Bed of Green Lentils
Slice of Sucrine Lettuce with Chives*



Filet de Daurade Rôtie, Tombée de Fenouil et Coriandre, Emulsion à l'Anis Etoilé
Roasted Fillet of Seabream, Fennel and Coriander, Star Anis Emulsion

ou / *or*

Suprême de Volaille Fermière, Fricassée de Légumes du Moment, Pomme Purée, Jus Gras
Free Range Chicken Breast, Seasonal Vegetables Fricassee, Whipped Potatoes, Chicken Jus



Tartelette Cuite Comme un Brownie, Chantilly au Chocolat Lait Tanariva
Tart Cooked as a Brownie, Milk Chocolate Tanriva Whipped Cream

ou / *or*

Demoiselles Tatin Banane et Royal Gala, Crème Fouettée à la Vanille Bourbon
Royal Gala Apple and Banana Tatin, Bourbon Vanilla Cream

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





MOULIN ROUGE[®] PARIS

SOIREE TOULOUSE-LAUTREC

Revue à Grand Spectacle "Féerie" - 1/2 Bouteille de Champagne - Dîner
The Great Spectacular Show "Féerie" - 1/2 Bottle of Champagne - Dinner

Prix Public (à partir de) / *Public Rate (from)* : 195 €

Valable du 19 octobre 2018 au 21 mars 2019 - *Valid from October 19, 2018 to March 21, 2019*

Menu

Galantine de Volaille, Buisson de Betteraves Maraichères Acidulées
Chicken Terrine, Pickled Beetroot

ou / or

Saumon Mariné à la Mandarine, Toast de Pain Noir, Crème Dégourdie
Tangerine Marinated Salmon, Rye Bread Toast, Lemon Whipped Cream

ou / or

Déclinaison d'Avocats, Crevettes et Pomelos, Sablé Parmesan, Mayonnaise au Yuzu
Avocado Declination, Shrimps, Pomelos, Parmesan Shortbread, Yuzu Mayonnaise



Pavé de Lieu Jaune Cuit au Four, Dés de Potiron, Châtaignes et Crosnes, Emulsion au Lard
Oven Roasted Pollock, Diced Pumpkin, Chestnut, Chinese Artichoke, Lard Emulsion

ou / or

Médaille de Veau Snacké, Lentilles Vertes Du Puy Liées au Foie Gras et Ciboulette, Jus Simple
Pan Fried Veal Medallions, Du Puy Green Lentils with Foie Gras and Chives, Simple Jus



Mi-Cuit au Chocolat Guanaja 70% et Praliné, Crème Légère à la Vanille Bourbon
Hazelnut and 70% Guanaja Chocolate Lava Cake, Bourbon Vanilla Whipped Cream

ou / or

Biscuit Moelleux aux Noix du Périgord, Crémeux Calisson, Poire au Vin
Walnuts Sponge Cake Topped with Wine Poached Pear, Creamy Calisson

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





MOULIN ROUGE[®]

SOIREE BELLE EPOQUE

Revue à Grand Spectacle "Féerie" - 1/2 Bouteille de Champagne Laurent Perrier - Dîner
The Great Spectacular Show "Féerie" - 1/2 Bottle of Champagne Laurent Perrier - Dinner

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

Valable du 19 octobre 2018 au 21 mars 2019 - *Valid from October 19, 2018 to March 21, 2019*

Menu

Mise en Bouche



Carpaccio de Saint-Jacques, Pomme Granny Smith, Feuilles de Choux de Bruxelles, Caviar Baeri
Sea Scallops Carpaccio, Granny Smith Apple, Brussels Sprouts Leaves, Baeri Caviar

ou / or

Saumon fumé à la Ficelle, Œufs de Saumon, Tarama au Caviar, Blinis au Sarrasin
Old Fashion Twines Smoked Salmon, Salmon Roe, Tamara with Caviar, Buckwheat Blinis

ou / or

Foie Gras Poêlé, Bouillon de Pot-au-Feu, Légumes de Saison à la Truffe Noire
Pan Fried Foie Gras, Stew Broth, Seasonal Vegetables with Black Truffle



Médailillon de Lotte contisé au Chorizo Ibérique comme un Aïgo Boulido à l'Huile d'Olive Pensato
Monkfish Medallion with Iberian Chorizo, Garlic Broth with Pensato Olive Oil

ou / or

Filet de Bœuf, Sauce Périgourdine, Pomme Bouchon Farcie de Foie Gras, Mousseline de Panais et Racines d'Hiver
Fillet of Beef, Périgord Style Sauce, Fondant Potato Filled with Foie Gras, Whipped Parsnips and Winter Roots



Le Mont Blanc du 21^{ème} Siècle
21st Century Mont Blanc

ou / or

Fine Tartelette Chocolat au Lait et Noisette, Fruits de la Passion Ultra Crémeux
Thin Hazelnut and Milk Chocolate Tart, Topped with a Light Passion Fruit Custard

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

