



MOULIN ROUGE PARIS®

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 15 mars au 18 octobre 2018 - Valid from March 15 to October 18, 2018

Menu

Salade de Mozzarella di Bufala, Légumes Grillés, Tomates Cœur de Bœuf, Pistou de Basilic et Olives Riviera
Beefsteak Tomatoes Salad, Mozzarella di Bufala, Grilled Vegetables, Basil Pistou and Riviera Olives

ou / or

Rémoulade de Céleri Rave et Granny Smith à la Moutarde de Meaux, Magret de Canard Fumé et Coulis de Roquette
Celeriac and Granny Smith Apple in Remoulade Dressing, Smoked Duck Breast, Lamb Lettuce Coulis



Pavé de Saumon d'Ecosse Rôti, Légumes d'une Niçoise, Emulsion de Tomate et Huile d'Olive
Roasted Scottish Salmon, Nicoise Vegetables, Tomato and Olive Oil Emulsion

ou / or

Suprême de Pintade Fermière, Tomate Farcie de Légumes,
Palet de Pomme de Terre Cuit comme un Gratin Dauphinois, Jus de Viande
*Free Range Guinea Fowl Breast, Mixed Vegetables Stuffed Tomato,
Dauphinois Style Potatoes, Meat Juice*



Quenelles de Ganache Chocolat Noir Grand Cru d'Amérique du Sud, Financiers Noisettes et Agrumes
Quenelles of Ganache of Dark Chocolate Grand Cru from South America, Citrus and Hazelnuts Financier Cake

ou / or

Comme Une Charlotte Aux Fraises au Poivre Cubèbe, Biscuit Pan-Cake au Citron Vert Fraichement Râpé
Like a Strawberry Charlotte Cake with Tailed Pepper, Pan-Cake Biscuit with Freshly Grated Lime

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

Valable du 15 mars au 18 octobre 2018 - *Valid from March 15 to October 18, 2018*

Menu

Carpaccio de Poulpe Cuit au Sel de Mer, Mariné au Pomelos, Salade Pondichéry
Octopus Carpaccio Cooked with Sea Salt, Marinated with Pomelos, Pondichéry Salad

ou / or

Saumon Fumé, Blinis et Crème Dégourdie au Citron Vert
Scottish Smoked Salmon, Whipped Cream with Lime Jus, Blinis

ou / or

Asperges Vertes en Vinaigrette de Vieux Balsamique, Cecina de Bœuf 24 Mois, Œuf de Caille Mimosa
Green Asparagus with an Aged Balsamic Dressing, 24 Months Old Beef Cecina, Quail Devil Eggs



Pavé de Cabillaud Mariné au Paprika Fumé, Cuit Doucement au Four comme une Fideuà
Cod Fish Marinated with Smoked Paprika, Slowly Cooked in the Oven Like a Fideuà

ou / or

Quasi de Veau Rôti et Glacé, Tombée de Girolle et Tétragone
Écrasé de Pommes de Terre, Jus au Vin Jaune
*Roasted and Glazed Quasi of Veal, Tetraxon and Chanterelle Mushrooms
Mashed Potatoes, Yellow Wine Juice*



Fraisier Tradition à la Vanille de Madagascar, Biscuit Génoise à la Pâte d'Amande
Traditional Fresh Strawberry Cake With Madagascar Vanilla, Génoise Cake With Almond Paste

ou / or

Tartelette Chocolat Cuit comme un Brownie, Crèmeux aux Pistaches d'Iran, Groseilles Acidulées
Chocolate Tart Prepared Like a Brownie, Pistachio Cream, Red Currant

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





MOULIN ROUGE[®] PARIS

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

Valable du 15 mars au 18 octobre 2018 - *Valid from March 15 to October 18, 2018*

Menu

Mise en Bouche



Beau Médaillon de Homard Breton Servi en Chaud-Froid de Sauce Armoricaïne à l'Estragon,
Fraicheur de Haricots Verts d'Aquitaine au Vieux Parmesan
Delightful Brittany Lobster Medallions, Armorican Sauce with Tarragon, Green Beans and Aged Parmesan Salad
ou / or

Saumon d'Ecosse Mi Fumé et Mariné à l'Extraction de Jus de Betterave des Sables et Coriandre,
Mêlée de Jeunes Pousses Multicolores au Vieux Balsamique
*Scottish Salmon Slightly Smoked and Marinated with Beetroot Juice,
Mix of Multicolor Young Small Salad with Aged Balsamic Dressing*
ou / or

Pressé de Foie Gras de Canard de la Ferme de Saint Orense Mi Cuit à la Tomate et Gingembre,
Focaccia au Citron Feuille, Condiment d'Olives Riviera
*Terrine of Duck Foie Gras from Saint Orense Farm Mi-Cuit with Tomatoes and Ginger
Lemon focaccia, Riviera Olive Condiment*



Cœur de Filet de Bœuf de Maine-Anjou Poêlé, Raviole Ouverte en Imprimé d'Herbes,
Joue de Bœuf en Salade, Tomates Cerises Rôties à la Marjolaine
*Beef Tenderloin Center Cut Maine-Anjou, Open Ravioli with Herbs,
Salad of Beef cheek, Cherry Tomatoes Roasted with Marjoram*
ou / or

Filet de Bar Servi Poché, Bouillon d'Etrilles, Gnocchis aux Œufs Bio, Salicornes au Sel de Mer et Cresson Feuille
Poached Fillet of Seabass, Velvet Crab Broth, Organic Eggs Gnocchi, Pickleweed with Sea Salt and Watercress



Tiramisu aux Framboises des Sous-Bois, Parfum de Fleur d'Hibiscus du Mali
Wild Raspberry Tiramisu, Flavored with Hibiscus Flower from Mali
ou / or

Meringue d'Anna Pavlova sur son Ballet de Fruits Rouges et son Jardin Fleuri
Anna Pavlova Meringue, Mixed Red Fruits
ou / or

Comme Une Truffe au Chocolat, en Noir et Lait, Senteurs de Fèves de Tonka
Like a Chocolate Truffle, Black and White, Scented with Tonka Beans

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

