



**MOULIN ROUGE®**

## *SOIRÉE VIP au Balcon Impérial*

*Dîner et Spectacle à 19 heures - Dinner and Show at 7pm - 420 € par personne*

### *Menu*

Frivolités



Amuse-bouche



Humérus de King Crabe Poêlé, Petit Pois et Bouillon Ibérique

*Pan Fried King Crab Legs, Fresh Green Peas, Iberian Broth*

ou / or

Sphère de Bœuf à la Cazette, Betterave Rouge et Chioggia Marinées à l'Huile de Noisette

*Sphere of Beef with Cazette Nuts, Red and Chioggia Beetroots Marinated in Hazelnut Oil*

ou / or

Ceviche de Bar, Blanc Mangé de Langoustine et Caviar Impérial de Sologne

*Sea Bass Ceviche, Blancmange of Dublin Bay Prawns, Imperial Caviar from Sologne*



Côte de Bœuf Maturée 30 Jours Pour Deux, Tomate Farcie aux Légumes liés au Pistou, Salade de Cresson,

Pommes Pont Neuf, Sauce Béarnaise

*Rib of Beef Matured 30 Days, For two, Stuffed Tomato with Vegetables and Pistou Sauce, Watercress Salad*

*Pont-Neuf Potatoes, Béarnaise Sauce*

ou / or

Longe de Veau de Lait de Corrèze Dorée et Glacée au Jus, Salicorne et Bigorneau, Purée d'Ail des Ours

*Milk Fed Veal Loin from Corrèze, Sea Beans, Periwinkles, Mashed Bear Garlic*

ou / or

Médallions de Lotte Piqués de Chorizo Ibérique, Servi avec son Bouillon, Noisettes, Coques, Roquette et Déclinaison de Petit Pois

*Medallions of Monkfish, with Iberian Chorizo, Served on a Broth Hazelnuts, Clams, Arugula Salad, Declination of Fresh Green Peas*



Assiette du Maître Fromager « Rovecchio » rue Lepic, Mesclun et Confiture d'Eglantine

*Our Cheese Master "Rovecchio" Assortment, Mesclun and Rose Hip Jam*



Pur 'Chocolat

Melaka Chocolat Noir Guanaja 70%, Cœur Crème Brûlée Praliné Cacahuète

*Guanaja Black Chocolate 70% from Melaka with a Praline and Peanut "Crème Brûlée" Center*

ou / or

Tarte Citron

Tarte au Citron Feuille Meringuée en Deux Textures, Pâte de Fruits Passion

*Lemon Meringue Pie in Two Textures, Passion Fruit Jellies*

ou / or

La Framboise

Biscuit Moelleux à la Praline de Montargis, Ganache Chocolat Blanc Emulsionnée, Marmelade de Framboise Pépins

*Montargis Hazelnut Biscuit, Emulsion of White Chocolate Ganache, Raspberry Seeds Marmalade*

ou / or

La Fraise

Opaline Croustillante de Fraise Française, Roquette Acidulée, Crémeux aux Saveurs d'une Tarte, Sorbet Fraise Roquette

*Crunchy Wafer of French Strawberry, Acidulated Arugula, Shortcrust Pastry Flavor Cream, Strawberry and Arugula Sorbet*



Sélection de Macarons

*A Selection of Macaroons*

### **Champagne & Vins**

**Inclus : Menu personnalisé, Coupe-File, Vestiaire, Champagne Rosé Prestige de Bienvenue, Programme de la revue, Photo souvenir, Cadeau**

**Included : Personalized menu, Priority access, Cloackroom, Welcome Champagne Rosé Prestige, Programme of the show, Photo souvenir, Gift**

**Réservation indispensable au moins 24 heures avant la date choisie. Necessary booking 24h minimum before the day of your choice.**



**MOULIN ROUGE**<sup>®</sup>  
PARIS

*SOIRÉE VIP au Balcon Impérial*

*Spectacle à 21 et 23 heures - Show at 9pm and 11pm*  
*210 € par personne*

*Féerie*



**Champagne Prémium**

**Inclus : Coupe-File, Vestiaire, Programme de la Revue, Sélection de Macarons, Cadeau**

*Included : Priority access, Cloackroom, Programme of the show, a Selection of Macaroons, Gift*

*Réservation indispensable au moins 24 heures avant la date choisie. Necessary booking 24h minimum before the day of your choice.*