



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) : 175 € (174 € JUSQU’AU 31 MARS 2017)

VALABLE DU 15 MARS AU 12 OCTOBRE 2017 - VALID FROM MARCH 15 TO OCTOBER 12, 2017

Menu

Courgette Verte à la Niçoise, Œuf Mimosa, Tomates Confites et Olives Riviera
Zucchini Niçoise style with Devil Eggs, Tomato Confit, Riviera Olives

ou / or

Pâté en Croûte Maison, Canette des Dombes, Poitrine de Veau et Volaille, Gelée de Bœuf au Porto
Homemade Paté in a Pastry Crust, Dombes Duckling, Veal belly, Poultry Breast, Beef Jelly with Port Wine



Filet de Daurade Poêlé, Frègola Sarda Cuit Comme un Risotto au Citron
Pan Fired Fillet of Seabream, Fregula Pasta Cooked as a Risotto with Lemon

ou / or

Suprême de Pintade, Pomme Purée, Fricassée de Légumes de Saison, Jus au Vin Jaune
Guinea fowl Breast, Whipped Potatoes, Fricassee of Seasonal Vegetables, Yellow Wine Juice



Chocovan

Melaka Chocolat Noir Guanaja 70%, Cœur Crème Brûlée à la Vanille Bourbon
Guanaja Black Chocolate 70% from Melaka with a Bourbon Vanilla “Crème Brûlée” Center

ou / or

Tarte Citron

Tarte au Citron Feuille Meringuée en Deux Textures, Pâte de Fruit Passion
Lemon Meringue Pie in Two Textures, Passion Fruit Jellies

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) : 190 €

VALABLE DU 15 MARS AU 12 OCTOBRE 2017 - VALID FROM MARCH 15 TO OCTOBER 12, 2017

Menu

Tomates Anciennes Multicolores, Siphon de Mozzarella di Bufala, Basilic Cress, Sablé Parmesan
Multicolored Heirloom Tomatoes, Cream of Mozzarella di Bufala, Basil Cress, Parmesan Wafer

ou / or

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

ou / or

Belles Asperges Cuites et Crues, Bresaola, Tomate Cœur de Pigeon, Pousse de Roquette
Raw and Cooked Asparagus, Bresaola, Pigeon Heart Tomato, Baby Arugula Salad



Dos de Cabillaud en Ecaille de Chorizo, Riz Vénéré aux Fruits de Mer, Emulsion Safranée
Cod Fish with Chorizo, Black Rice with Seafood, Saffron Emulsion

ou / or

Quasi de Veau Rôti, Petit Pois à la Française, Burrata Crémeuse au Sel Fumé et Jus Simple
Roasted Quasi of Veal, French Style Fresh Green Peas with Bacon Creamy Burrata with Smoked Salt and Simple Juice



Pur'Chocolat

Melaka Chocolat Noir Guanaja 70%, Cœur Crème Brûlée Praliné Cacaahuète
Guanaja Black Chocolate 70% from Melaka with a Praline and Peanut “Crème Brûlée” Center

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

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

Prix Public (à partir de) / *Public Rate (from) : 220 €*

VALABLE DU 15 MARS AU 12 OCTOBRE 2017 - *VALID FROM MARCH 15 TO OCTOBER 12, 2017*

Menu

Mise en Bouche

Pressé de Foie Gras aux Fruits de la Passion et Gambero Rosso
Pressed Foie Gras with Passion Fruit, Gambero Rosso Shrimps

ou / *or*

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

ou / *or*

Queues de Langoustine Marinées au Citron Vert, Servies Crues en Carpaccio, Caviar Impérial de Sologne
Carpaccio of Lime Marinated Dublin Bay Prawns Tails, Imperial Caviar from Sologne

Filet de Bœuf Poêlé, Cromesquis à la Jolie de Bœuf, Pommes Fondantes, Salade d’Herbes Tendres, Sauce Béarnaise
Pan Fried Fillet of Beef, Cheeks Croquettes, Tender Potatoes, Mesclun Salad, Béarnaise Sauce

ou / *or*

Aiguillette de Saint Pierre, Bouillon d’Aïgo Boulido, Mini Légumes d’Eté
Aiguillette of John Dory, Garlic Broth, Mini Summer Vegetables

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*

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 Myrtille

Amandine Myrtilles, Mousse Onctueuse de Fromage Frais du Cotentin,
Confiture de Myrtille Aigre Douce au Poivre Sauvage de Madagascar

Almond Biscuit with Blueberries, Topped with Cream Cheese, Sweet and Sour Blueberries Jam with Wild Pepper from Madagascar

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC

Menu imagined and orchestrated by our Chef David Le QUELLEC

