



MOULIN ROUGE[®]

MENU VEGETARIEN - VEGETALIEN

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)* : 199 €

Valable du 20 septembre 2019 au 20 mars 2020 - *Valid from September 20, 2019 to March 20, 2020*

Menu 🏠

Soupe de Courge Muscade Perlée de Son Huile et ses Graines Toastées
Butternut Squash Soup Beaded with Oil and Toasted Seeds

ou / *or*

Salade de Boulgour, Tofu, Concombre et Pomelos
Bulgur Salad, Tofu, Cucumber and Pomelos



Farfalle aux Epinards et Blé Semi Complet, Liées au Coulis de Roquette et Pignons de Pin,
Brocolis en Deux Cuissons et Pousses de Moutarde
Farfalle Pasta with Spinach and Refined Wheat Grain, Coulis of Arugula Salad and Pine Kernels, Broccoli, Mustard Sprout

ou / *or*

Triangles de Légumes Cuits dans une Sauce au Curry Vert et ses Pois Chiches,
Pickles d'Oignons Rouges Rafrâichis de Coriandre Fraîche Servis en Papillote Translucide
Papillote of Mixed Vegetable Green Curry with Chickpeas, Pickled Red Onions, Fresh Coriander



Minestrone de Fruits Exotiques au Sirop de Mélisse
Exotic Fruit Minestrone with Lemon Balm Syrup

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