



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

Prix Public (à partir de) / *Public Rate (from)* : 185 €

Valable du 22 mars au 19 septembre 2019 - *Valid from March 22 to September 19, 2019*

Menu

Melon Rose, Bœuf Fumé Holstein, Red Chard, Gelée au Vieux Porto
Melon, Smoked Holstein Beef, Beetroot Micro-Leaves, Old Port Jelly

ou / or

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



Filet de Daurade au Coulis de Crustacés, Quinoa aux Légumes d'Été, Rougail de Tomates
Fillet of Sea Bream with a Shellfish Sauce, Quinoa with Summer Vegetables, Tomato Rougail

ou / or

Suprême de Volaille Fermière Rôti, Aioli en Courgette Farcie, Polenta aux Olives, Jus Gras
Roasted Farm Chicken Breast, Stuffed Zucchini with Aioli Sauce, Olives Polenta



Crèmeux aux Deux Chocolats, Muesli Caramélisé, Biscuit Spéculoos
Duo of Creamy Chocolate, Caramelized Muesli, Speculoos Biscuit

ou / or

Fraisier Tradition à la Vanille de Madagascar, Biscuit Génoise à la Pistache d'Iran
*Traditional Fresh Strawberry Cake with Madagascar Vanilla
Génoise Cake with Iranian Pistachio Nuts*

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