



MOULIN ROUGE[®]

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

Menu

Thon Saku en Tataki, Chutney de Betteraves Acidulées, Coiffé Décoiffé de Betteraves Multicolores
Saku Tuna in Tataki, Tangy Beetroot Chutney, Multicolored Beetroot Salad

ou / or

Persillé de Lapin de Vendée, Gelée aux Herbes Fraîches, Quenelle de Pesto de Cornichons
Rabbit Terrine with Fresh Herbs in Aspic, Quenelle of Gherkins Pesto



Filet de Merlu Cuit sur la Peau, Riz Vénéré, Emulsion au Vieux Parmesan
Fillet of Hake Fish Cooked on its Skin, Black rice, Aged Parmesan Emulsion

ou / or

Suprême de Volaille Fermière Rôti au Citron, Fricassée de Légumes de Saison, Jus à l'Estragon
Breast of Farm Chicken Roasted with Lemon, Mixed Seasonal Vegetables, Tarragon Jus



Charlotte aux poires, Crème Bavaoise Vanille
Pear Charlotte, Bavarian Cream with Vanilla

ou / or

Saint honoré Tout Chocolat, Noix de Pécan Caramélisées
Saint Honoré Cake, Caramelized Pecan Nuts

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)* : 199 €

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

Menu

Saumon Mariné à l'Aneth, Tarama au Naturel, Œufs de Cabillaud Fumés et ses Blinis
Dill Marinated Salmon, Taramasalata, Smoked Cod Roe, Blinis

ou / or

Ballotine de Foie Gras Français aux Boutons de Roses, Chutney de Fruits du Mendiant, Gelée de Mangue
Foie Gras Terrine with Roses Buds, Dried Fruits Chutney, Mango Jelly

ou / or

Salade de Boulgour, Gambas Black Tiger Marinées et Cuites au Tandoori, Concombres en Pickles et Pomelos
Bulgur Salad with Black Tiger Prawns Marinated and Cooked with Tandoori, Pickles Cucumber, Pomelos



Noix de Saint Jacques Dorées, Chips de Speck, Lentilles Vertes du Puy-en-Velay Liées à la Ciboulette,
Emulsion de leur Jus de Cuisson

Sea Scallops, Thin slices of Dry-Cured Ham, Puy-en-Velay Green Lentils with Chives

ou / or

Quasi de Veau Français Cuit à la Plancha, Fricassée de Champignons des Sous-Bois
Liée au Parmesan et Tétragones, Jus au Banyuls

French Quasi of Veal Plancha Grilled, Wild Mushrooms Fricassee with Parmesan Cheese and Tetrasons, Banyuls Jus



Finger aux Agrumes de Saison, Crèmeux Kalamansi, Ganache Montée Vanille Intense
Citrus finger, Calamansi Custard, Intense Vanilla Flavors Ganache

ou / or

Palet de Chocolat Blanc et Caramel au Beurre Salé, Compotée de Pomme, Biscuit Joconde
White Chocolate Mousse and Salted Butter Caramel, Apple Compote, Joconde Biscuit

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) : 230 €*

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

Menu

Mise en Bouche



Pâté Pantin, Gibiers, Foie Gras de Canard, Truffes de Bourgogne,
Oignons Rouges Compotés au Porto et Champignons de Paris, Frisée à la Vinaigrette Truffée
*Game and Foie Gras Pie, Burgundy Truffles, Onion Stewed with Port, Paris Mushrooms,
Curly Endive Salad with Truffles*

ou / or

Saumon Fumé Label Rouge de la Maison Fumaison, Tarama de Tobiko, Toast de Pain de Campagne
Smoked Salmon Red Label from Fumaison, Taramasalata of Tobiko, Country Bread Toast

ou / or

Cœuf Parfait Bio d'Île de France, Siphon de Pomme Pompadour, Dos de Haddock Fumé,
Croustillant de Riz Soufflé et Cresson de Fontaine
Organic Perfect Egg, Pompadour Potato Siphon, Smoked Haddock, Thin Wafer of Puffed Rice, Watercress



Pavé de Bar de nos Côtes aux Algues Marines, Emulsion de Coquillages, Parmentier Iodée et Couteau
Sea-Bass with Seaweed, Seashells Emulsion, Mashed Potatoes, Razor Clam

ou / or

Cœur de Filet Bœuf Snacké au Beurre Clarifié, Palet de Pomme Confitée et Pied de Veau, Légumes d'Hiver Truffés
Fillet of Beef Pan Fried with Clarified Butter, Confit Potato Stuffed with Veal Trotter, Mixed Winter Vegetables with Truffles



Baba Infusé aux Baies de Passion, Brunoise de Fruits Exotiques à la Coriandre et Crémeux Noix de Coco
Rhum Baba Infused with Passion Berry, Diced Exotic Fruits with Coriander, Coconut Custard

ou / or

Succès Praliné, Comme un Rocher, Mousse Gianduja et Noisettes Caramélisées
Praline Cake as a Rock, Gianduja Chocolate and Caramelized Hazelnut Mousse

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC

Menu imagined and orchestrated by our Chef David Le QUELLEC



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais.
The homemade dishes are prepared on the spot with fresh products.

