



MOULIN ROUGE[®]

SOIRÉE PRESTIGE

Dîner et Spectacle à 19 heures - *Dinner and Show at 7pm*

Menu

Frivolités, Amuse-Bouche

Caviar Impérial de Sologne, Tomates Multicolores, Sorbet aux Herbes, Focaccia Maison aux Zestes d'Agrumes
French Impérial Caviar, Heirloom Tomatoes, Herb Sorbet, Homemade Focaccia with Citrus Zest

ou / or

Carpaccio de Canard Mariné à la Laitue de Mer, Foie Gras Mi-cuit au Calvados, Réduction de Cidre, Gavotte Craquante,
Huître Belon au Naturel, Espuma Iodée, Caviar d'Oignons Pickles
*Duck Carpaccio Marinated in Sea Lettuce, Semi Cooked Foie Gras with Calvados, Apple Cider Reduction, Crisp Lace Crepe,
Oyster from Belon, Iodine Foam, Pickled Onion Pearls*

ou / or

Crevettes Obsiblués Marinées à Cru puis Raidies à la Flamme, Déclinaison de Fruits Rouges, Sorbet Petits Pois à la Menthe
Raw Marinated Obsiblué Prawn Tails, Medley of Red Berries, Pea and Mint Ice Cream

Filet de Rascasse Snacké, Agnolottis à la Scamorza Fumée, Copeaux de Poulpe à la Flamme, Broccolinis Grillés,
Mayonnaise Sésame-Wasabi, Coulis d'Ail Noir, Jus de Rôti aux Citrons Confits
*Seared Scorpionfish Fillet, Smoked Scamorza Agnolottis, Smoked Octopus Shavings, Grilled Broccolinis,
Sesame-Wasabi Mayonnaise, Black Garlic Coulis, Preserved Lemon Pan Sauce*

ou / or

Pigeon de Racan en Trois Cuissons, Suprême Rôti, Cuisse Confitée, Merguez Poêlée, Polenta Légèrement Relevée au Curry,
Salade de Maïs Brûlés, Piquillos et Cancoillotte, Concombre du Jardin, Jus Court
*Racan Pigeon in Three Ways, Roasted Breast, Confit Leg, Pan Fried Merguez, Curry Polenta, Corn,
Piquillos and Cancoillotte Cheese Salad, Cucumber, Pan Sauce*

ou / or

Selle d'Agneau Français Rôtie au Sautoir, Courgette Fleur Farcie de la Panoufle, Chèvre et Miel de Thym,
Olives Riviera, Coulis Maison de Tomates Anciennes, Jus Court Infusé à la Marjolaine
*Saddle of Sautéed French Lamb, Zucchini Flower Stuffed with Panoufle, Goat's Cheese and Thyme Honey,
Riviera Olives, Homemade Tomato Sauce, Marjoram-Infused Pan Sauce*

Sélection de Fromages Affinés de Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France Fromager
Selection of Cheeses by Marie Quatrehomme

ou / or

Sorbet au Sainte-Maure de Touraine AOP, Crumble de Seigle, Eau de Tomate Façon Bloody Mary
Sainte-Maure Cheese Sorbet, Rye Crumble, Bloody Mary Styled Tomato Water

Abricots en Textures, Ganache Montée, Feuilleté Craquant, Sorbet Abricot Parfumé à la Feuille de Citronnier
Textured Apricots, Whipped Ganache, Crunchy Puff Pastry, Apricot Sorbet Flavored with Lemon Tree Leaf

ou / or

Douceur au Chocolat Komuntu 80 % Légèrement Parfumée à la Baie de Genièvre, Croustillant Cacao,
Sorbet Cassis à la Liqueur St-Germain

Komuntu 80% Chocolate Mousse Flavored with Juniper Berries, Crispy Cacao, Blackcurrant Sorbet Flavored with St-Germain Liqueur

ou / or

Pain Perdu Toasté aux Flocons d'Avoine, Fraises des Bois Acidulées, Gelée de Porto Blanc à l'Huile d'Olive Bio,
Coulis de Porto Rouge Kopke 10 Ans, Sorbet au Basilic

*Toasted Pain Perdu with Oat Flakes, Tangy Wild Strawberries, White Port Jelly with Organic Olive Oil,
Kopke 10-year-old Red Port Coulis, Basil Sorbet*

Mignardises

1/2 bouteille de Champagne ou de Vin - *1/2 bottle of Champagne or Wine*

Emplacement Privilegié - *Privileged Seating*

Inclus : Menu personnalisé, Coupe-File, Vestiaire, Champagne Rosé Prestige de Bienvenue, Programme de la Revue, Sélection de Macarons, Cadeau
Included : Personalized menu, Priority access, Cloakroom, Welcome Champagne Rosé Prestige, Programme of the show, a Selection of Macarons, Gift

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