



SOIRÉE PRESTIGE

Dîner et Spectacle à 19 heures

Menu

Frivolités, Amuse-Bouche



L'Oeuf de Poule

Confit à la betterave / anguille fumée / jeune céleri maraîcher / Granny Smith
ou

La Crevette Obsibluë

Marinée à cru / raisins en textures / radis / avocat
ou

Le Canard

Jambon de magret mariné à la laitue de mer / foie gras au calvados / huître Belon / gavotte sarasin



Le Cochon Noir de Bigorre

Echine confite à 56°C / légumes racines / poires / fève tonka
ou

Le Pigeon de Racan

Suprême snacké / cuisse confite / merguez des abats / variation de maïs / concombre du jardin
ou

La Rascasse

Cuite à basse température / poulpe à la flamme / agnolottis scamorza fumé / brocolini sésame-wasabi



Fromage

Sélection de Marie Quatrehomme / pâtes de fruits / pain mendiant
ou

Le Sainte-Maure de Touraine AOP

En crème glacée / crumble de seigle / eau de tomate bloody mary



La Figue

Solliès rôtie / verte au naturel / sorbet yaourt / lavande
ou

La Mirabelle

Cruës et cuites / feuilleté croissant / sorbet à l'eau de vie / feuille de citronnier
ou

Le Chocolat

Komuntu 80% / sorbet cassis / spritz à la liqueur St-Germain



Mignardises

1/2 bouteille de Champagne ou de Vin

Emplacement Privilégié

Inclus : Menu personnalisé, Coupe-File, Vestiaire, Champagne Rosé Prestige de Bienvenue, Programme de la Revue, Sélection de Macarons, Cadeau

Réservation indispensable au moins 24 heures avant la date choisie



MOULIN ROUGE[®]

SOIRÉE PRESTIGE

Dinner and Show at 7pm

Menu

Frivolités, Amuse-Bouche



Hen Egg

Confit with beetroot / smoked eel / market gardener celery / Granny Smith
or

Obsiblu Prawn

Raw marinated / textured grapes / radish / avocado
or

Duck

Carpaccio marinated in sea lettuce/ foie gras with calvados/ Belon oyster/ crisp Lace Crepe



Bigorre Black Pig

Neck confit at 56°C / roots vegetables / pears / tonka bean
or

Racan Pigeon

Snacked breast / confit Leg/ homemade merguez from offal/ cucumber
or

Scorpionfish

Low-temperature cooking/ smoked octopus shavings/ smoked scamorza agnolottis/ brocolinis sesame-wasabi



Cheese

Marie Quatrehomme selection / fruit paste / dried fruits bread
or

Saint-Maure de Touraine Cheese

Ice cream / rye crumble / bloody mary tomato water



Fig

Roasted / natural green / yoghurt sorbet/ lavender
or

Mirabelle Plum

Raw and cooked / croissant puff pastry / brandy sorbet / lemon tree leaf
or

Chocolate

Komuntu 80%/ sorbet cassis / spritz à la liqueur St-Germain
Komuntu 80% / blackcurrant sorbet/ spritz with St-Germain liqueur



Mignardises

1/2 bottle of Champagne or Wine

Privileged Seating

Included : Personalized menu, Priority access, Cloakroom, Welcome Champagne Rosé Prestige,
Programme of the show, a Selection of Macaroons, Gift
Necessary booking 24h minimum before the day of your choice.