



MOULIN ROUGE[®]

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

VALABLE DU 15 MARS AU 12 OCTOBRE 2017 - VALID FROM MARCH 15 TO OCTOBER 12, 2017

Menu

Mise en Bouche

Pressé de Foie Gras aux Fruits de la Passion et Gambero Rosso
Pressed Foie Gras with Passion Fruit, Gambero Rosso Shrimps

ou / or

Saumon Fumé, Blinis et Crème Dégourdie au Citron Vert
Scottish Smoked Salmon, Whipped cream with Lime Juice, Blinis

ou / or

Queues de Langoustine Marinées au Citron Vert, Servies Crues en Carpaccio, Caviar Impérial de Sologne
Carpaccio of Lime Marinated Dublin Bay Prawns Tails, Imperial Caviar from Sologne

Filet de Bœuf Poêlé, Cromesquis à la Joue de Bœuf, Pommes Fondantes, Salade d’Herbes Tendres, Sauce Béarnaise
Pan Fried Fillet of Beef, Cheeks Croquettes, Tender Potatoes, Mesclun Salad, Béarnaise Sauce

ou / or

Aiguillette de Saint Pierre, Bouillon d’Aigo Boulido, Mini Légumes d’Eté
Aiguillette of John Dory, Garlic Broth, Mini Summer Vegetables

Pur’Chocolat

Melaka Chocolat Noir Guanaja 70%, Cœur Crème Brûlée Praliné Cacahuète
Guanaja Black Chocolate 70% from Melaka with a Praline and Peanut “Crème Brûlée” Center

ou / or

La Framboise

Biscuit Moelleux à la Praline de Montargis, Ganache Chocolat Blanc Emulsionnée, Marmelade de Framboise Pépins
Montargis Hazelnut Biscuit, Emulsion of White Chocolate Ganache, Raspberry Seeds Marmalade

ou / or

La Myrtille

Amandine Myrtilles, Mousse Onctueuse de Fromage Frais du Cotentin,
Confiture de Myrtille Aigre Douce au Poivre Sauvage de Madagascar
Almond Biscuit with Blueberries, Topped with Cream Cheese, Sweet and Sour Blueberries Jam with Wild Pepper from Madagascar

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

