



MOULIN ROUGE®

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

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

Menu

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

ou / or

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

ou / or

Belles Asperges Cuites et Crues, Bresaola, Tomate Cœur de Pigeon, Pousse de Roquette
Raw and Cooked Asparagus, Bresaola, Pigeon Heart Tomato, Baby Arugula Salad



Dos de Cabillaud en Ecaille de Chorizo, Riz Vénéré aux Fruits de Mer, Emulsion Safranée
Cod Fish with Chorizo, Black Rice with Seafood, Saffron Emulsion

ou / or

Quasi de Veau Rôti, Petit Pois à la Française, Burrata Crémeuse au Sel Fumé et Jus Simple
Roasted Quasi of Veal, French Style Fresh Green Peas with Bacon Creamy Burrata with Smoked Salt and Simple Juice



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

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC

Menu imagined and orchestrated by our Chef David Le QUELLEC

