



MOULIN ROUGE®

DINER DES FÊTES / CHRISTMAS TIME DINNER

imaginé et orchestré par le Chef David Le Quellec  

Revue à Grand Spectacle "Féerie"
1/2 Bouteille de Champagne - Dîner
The Great Spectacular Show "Féerie"
1/2 Bottle of Champagne - Dinner

valable du dimanche 22 décembre 2019 au samedi 4 janvier 2020 inclus, à l'exception du 31 décembre
valid from Sunday 22 December 2019 to Saturday 4 January 2020 included, except on 31 December

Menu

Amuse-bouche



Saumon d'Isigny Confit à Basse Température,
Citron Caviar et Sarrasin, Mille-Feuille de Mangue et Navet à la Vanille Bourbon des Comores
Isigny Salmon Preserved by Low Temperature Cooking
Caviar Lime and Buckwheat, Mango and Turnip Napoleon with Bourbon Vanilla

ou / or

Foie Gras de Canard Mariné au Vieux Porto en Ballotine Mi-Cuite,
Tranche de Chou Rouge Braisé et Pomme Reinette, Gelée de Betteraves au Raifort
Ballotine of Duck Foie Gras Semi Cooked and Marinated with Aged Port
Braised Red Cabbage and Reinette Apple, Beet Jelly with Horseradish



Pavé d'Omble Chevalier Cuit sur une Fine Tranche de Brioche, Quenelle de Caviar Oscietre,
Pomme Bonnotte Confite, Crèmeux de Cresson de Fontaine
Arctic Char Fish Cooked on Top of a Slice of Brioche, Quenelle of Ossetra Caviar,
Confit Bonnotte Potato, Creamy Water Cress

ou / or

Suprême de Volaille 100 Jours Truffé Sous la Peau, Mille-Feuille de Blettes Tricolores Sauce Albufeira
Breast of 100-Days Old Chicken Stuffed with Truffles, Swiss Chard Napoleon, Albufeira Sauce



Bûche de Noël
Christmas Yule Log

Accompagné d'une demi-bouteille de Champagne Laurent-Perrier La Cuvée
... et 1 cadeau souvenir du Moulin Rouge par couple !

With a half-bottle of Champagne Laurent-Perrier La Cuvée ...and a souvenir of the Moulin Rouge per couple !



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

