



MOULIN ROUGE®

DINER DES FÊTES / CHRISTMAS TIME DINNER

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Revue à Grand Spectacle "Féerie"
1/2 Bouteille de Champagne - Dîner

The Great Spectacular Show "Féerie"
1/2 Bottle of Champagne - Dinner



valable du lundi 20 décembre 2021 au dimanche 2 janvier 2022 inclus, à l'exception du 31 décembre
valid from Monday 20 December 2021 to Sunday 2 January 2022 included, except on 31 December

Prix Public (à partir de) / *Public Rate (from)*: 235 €

Menu

Amuse-bouche



Cœur de Saumon cuit à Basse Température à la Vanille Bourbon,
Mangue et Navet Daïkon en Jeu de Textures, Citron Caviar, Sarrasin Soufflé
Heart of Salmon Cooked at Low Temperature with Bourbon Vanilla
Mango, Turnip, Caviar Lime and Buckwheat Chips

ou / or

Foie Gras de Canard Mi-cuit Mariné au Porto,
Emincé de Chou Rouge Braisé, Pomme Acidulée, Gelée de Betterave au Raifort
Duck Foie Gras Semi Cooked and Marinated with Port
Braised Red Cabbage and Reinette Apple, Beet Jelly with Horseradish



Pavé d'Omble Chevalier Snacké, Brioche Croustillante, Caviar Français,
Pommes de Terre Grenailles Fondantes, Crémeux de Cresson de Fontaine
Arctic Char Fish Pan Seared, Crunchy Slice of Brioche, Quenelle French Caviar,
Grenade Potatoes, Creamy Water Cress

ou / or

Suprême de Poulet Français Label Rouge cuit au Sautoir, Blettes Mijotées à la Truffe Noire, Sauce Périgieux Intense
French Red Label Chicken, Swiss Chard with Black Truffle, Périgieux Sauce



Gourmandise Scintillante au Praliné Noisette, Yuzu Acidulé
Hazelnut Cake with a Creamy Caramel Heart with Yuzu

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 !

