



MOULIN ROUGE[®]

SOIRÉE PRESTIGE

Dîner et Spectacle à 19 heures - *Dinner and Show at 7pm*

A partir de (from) 445 € par personne

Menu

Frivolités, Amuse-Bouche

Caviar Impérial de Sologne, Tomates Multicolores, Sorbet aux Herbes, Focaccia Maison aux Zestes d'Agrumes
French Impérial Caviar, Heirloom Tomatoes, Herb Sorbet, Homemade Focaccia with Citrus Zest

ou / or

Carpaccio de Canard Mariné à la Laitue de Mer, Foie Gras Mi-cuit au Calvados, Réduction de Cidre, Gavotte Craquante,
Huître Belon au Naturel, Espuma Iodée, Caviar d'Oignons Pickles

Duck Carpaccio Marinated in Sea Lettuce, Semi Cooked Foie Gras with Calvados, Apple Cider Reduction, Crisp Lace Crepe, Oyster from Belon, Iodine Foam, Pickled Onion Pearls

ou / or

Crevettes Obsiblués Marinées à Cru puis Raidies à la Flamme, Déclinaison de Fruits Rouges, Sorbet Petits Pois à la Menthe
Raw Marinated Obsiblué Prawn Tails, Medley of Red Berries, Pea and Mint Ice Cream

Filet de Rascasse Snacké, Agnolottis à la Scamorza Fumée, Copeaux de Poulpe à la Flamme, Broccolinis Grillés,
Mayonnaise Sésame-Wasabi, Coulis d'Ail Noir, Jus de Rôti aux Citrons Confits

Seared Scorpionfish Fillet, Smoked Scamorza Agnolottis, Smoked Octopus Shavings, Grilled Broccolinis, Sesame-Wasabi Mayonnaise, Black Garlic Coulis, Preserved Lemon Pan Sauce

ou / or

Pigeon de Racan en Trois Cuissons, Suprême Rôti, Cuisse Confitée, Merguez Poêlée, Polenta Légèrement Relevée au Curry,
Salade de Maïs Brûlés, Piquillos et Cancoillotte, Concombre du Jardin, Jus Court

Racan Pigeon in Three Ways, Roasted Breast, Confit Leg, Pan Fried Merguez, Curry Polenta, Corn, Piquillos and Cancoillotte Cheese Salad, Cucumber, Pan Sauce

ou / or

Selle d'Agneau Français Rôtie au Sautoir, Courgette Fleur Farcie de la Panoufle, Chèvre et Miel de Thym,
Olives Riviera, Coulis Maison de Tomates Anciennes, Jus Court Infusé à la Marjolaine

Saddle of Sautéed French Lamb, Zucchini Flower Stuffed with Panoufle, Goat's Cheese and Thyme Honey, Riviera Olives, Homemade Tomato Sauce, Marjoram-Infused Pan Sauce

Sélection de Fromages Affinés de Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France Fromager

Selection of Cheeses by Marie Quatrehomme

ou / or

Sorbet au Sainte-Maure de Touraine AOP, Crumble de Seigle, Eau de Tomate Façon Bloody Mary

Sainte-Maure Cheese Sorbet, Rye Crumble, Bloody Mary Styled Tomato Water

Abricots en Textures, Ganache Montée, Feuilleté Craquant, Sorbet Abricot Parfumé à la Feuille de Citronnier

Textured Apricots, Whipped Ganache, Crunchy Puff Pastry, Apricot Sorbet Flavored with Lemon Tree Leaf

ou / or

Douceur au Chocolat Komuntu 80 % Légèrement Parfumée à la Baie de Genièvre, Croustillant Cacao,

Sorbet Cassis à la Liqueur St-Germain

Komuntu 80% Chocolate Mousse Flavored with Juniper Berries, Crispy Cacao, Blackcurrant Sorbet Flavored with St-Germain Liqueur

ou / or

Pain Perdu Toasté aux Flocons d'Avoine, Fraises des Bois Acidulées, Gelée de Porto Blanc à l'Huile d'Olive Bio,

Coulis de Porto Rouge Kopke 10 Ans, Sorbet au Basilic

Toasted Pain Perdu with Oat Flakes, Tangy Wild Strawberries, White Port Jelly with Organic Olive Oil,

Kopke 10-year-old Red Port Coulis, Basil Sorbet

Mignardises

1/2 bouteille de Champagne ou de Vin - *1/2 bottle of Champagne or Wine*

Emplacement Privilegié - *Privileged Seating*

Inclus : Menu personnalisé, Coupe-File, Vestiaire, Champagne Rosé Prestige de Bienvenue, Programme de la Revue, Sélection de Macarons, Cadeau
Included : Personalized menu, Priority access, Cloakroom, Welcome Champagne Rosé Prestige, Programme of the show, a Selection of Macaroons, Gift

Réservation indispensable au moins 24 heures avant la date choisie. *Necessary booking 24h minimum before the day of your choice.*



MOULIN ROUGE^{PARIS}

SOIRÉE PRESTIGE

Spectacle à 21 et 23 heures - *Show at 9pm and 11pm*

A partir de (from) 240 € par personne

Féerie



Champagne Prémium*

Emplacement Privilégié - *Privileged Seating*

Inclus : Coupe-File, Vestiaire, Programme de la Revue, Sélection de Macarons, Cadeau

Included : Priority access, Cloakroom, Programme of the show, a Selection of Macaroons, Gift

*1/2 bouteille de Champagne ou de Vin - 1/2 bottle of Champagne or Wine

Réservation indispensable au moins 24 heures avant la date choisie. *Necessary booking 24h minimum before the day of your choice.*