



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 jeudi 21 décembre 2017 au mardi 2 janvier 2018 inclus, à l'exception du 31 décembre
valid from Thursday 21 December 2017 to Tuesday 2 January 2018 included, except on 31 December

Prix Public (à partir de) / Public Rate (from) : 220 €

Menu

Amuse-Bouche de Noël
Christmas Amuse-Bouche



Pressé de Foie Gras, Artichaud Truffé, Chutney de Coing, Mini Brioches
Terrine of Duck Foie Gras, Truffled Artichokes, Quince Chutney, Mini Brioche

ou / or

Noix de Saint Jacques Marinées au Citron Rouge, Endives Radicchio, Pommes Granny Smith Cuites et Crues
Red Lemon Marinated Sea Scallops, Italian Chicory, Granny Smith Apple Raw and Cooked



Filet de Barbue Cuit au Beurre d'Algues, Gâteau de Blettes au Jus de Coquillages,
Gnocchis au Vieux Parmesan et Jus de Coques Emulsionné
Fillet of Brill Cooked in Seaweed Butter, Swiss Chard Cake with Shellfish Jus
Gnocchi of Old Parmesan, Clam Jus Emulsion

ou / or

Suprême de Volaille de Bresse Contisé à la Tuber Melanosporum, Pommes Boulangères,
Tétragone Choqué, Sauce Poulette
Breast of Free Range Chicken from Bresse with Truffles
Boulangère Potatoes, Tetragon, Poulette Sauce



Boule de Noël Chocolat et Cerises Amarena
Christmas Ball and Amarena Cherries

Accompagné d'une demi-bouteille de Champagne Laurent-Perrier
... et 1 cadeau souvenir du Moulin Rouge par couple !
With a half-bottle of Champagne Laurent-Perrier
...and a souvenir of the Moulin Rouge per couple !

