



Soirée de la Saint-Valentin
Valentine's Evening

13 et 14 février 2018 - *February 13 and 14, 2018*



MENU



Amuse-Bouche

Gelée de Crustacés, Crème Dubarry et Caviar d'Avruga
Salpicon of Shellfish in Aspic, Cauliflower Mousse, Avruga Caviar



Foie Gras de Canard en Gelée de Kumquat et Thé Matcha
Terrine of Duck Foie Gras, Kumquat and Matcha Tea Jelly

ou / or

Belles Gambas Rôties au Poivre de Cubèbe, Tombée de Fenouil à la Coriandre, Nage de Gingembre
Black Tigger Prawns Roasted with Tailed Pepper, Shavings of Fennel with Coriander, Ginger Broth



Noix de Saint Jacques Snackées au Beurre de Mandarine, Dés de Potiron et Miso au Yuzu
Pan Fried Sea Scallops with Tangerine Butter, Dice of Pumpkins, Miso with Yuzu

ou / or

Suprême de Volaille de Bresse Contisé à la Truffe, Pomme Bouchon Confite,
Raviole Verte de Champignons des Bois
Breast of Chicken from Bresse with Truffles, Confit Potatoes, Green Ravioli with Wild Mushrooms



Tiramisu en Dolce Vita
Dolce Vita Tiramisu



1/2 bouteille de Champagne Rosé
1/2 bottle of Champagne Rosé

... et 1 cadeau souvenir du Moulin Rouge par couple !
... and a souvenir of the Moulin Rouge per couple !

