



SOIREE MISTINGUETT

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

VALABLE DU 17 OCTOBRE 2016 AU 14 MARS 2017 - VALID FROM OCTOBER 17, 2016 TO MARCH 14, 2017

exclusivement pour les Professionnels du Tourisme / only for the Travel Agencies and Tour Operators

Menu

Pâté en Croûte Maison, Canette des Dombes, Poitrine de Veau et Volaille, Gelée de Boeuf au Porto
Homemade Paté in a Pastry Crust, Dombes Duckling, Veal Belly, Poultry Breast, Beef Jelly with Port Wine

ou / or

Thon Saku en Tataki, Froufrou de Radis Tout en Couleur, Aubergine Confitée au Soja
Saku Tuna in Tataki, Froufrou of Radish, Eggplant Confit with Soya



Noix de Saint Jacques Dorées, Carottes, Céleris et Crosnes, Emulsion à la Châtaigne Torréfiée
Pan-fried Sea Scallops with Carrots, Celery and Chinese Artichoke, Chestnut Emulsion

ou / or

Magret de Canard Doré au Sésame Grillé, Purée de Courge, Muscade et Effeillé de Bok Choy
Duck Breast with Grilled Sesame Seeds, Whipped Squash, Bok Cho



Scandaleusement Chocolat, Crémeux Chocolat Noir Caraïbe, Mousse Chocolat au Lait Jivara, Biscuit Chocolat
Outrageously Chocolate, Creamy Dark Caribbean Chocolate, Jivara Milk Chocolate Mousse, Chocolate Biscuit

ou / or

Savarin aux Fruits Exotiques, Mangue, Ananas, Coulis de Banane, Chantilly à la Vanille Bourbon
Savarin with Exotic Fruits, Mango, Pineapple, Banana Coulis, Bourbon Vanilla Whipped Cream

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC
Menu imagined and orchestrated by our Chef David Le QUELLEC





MOULIN ROUGE[®]

SOIREE TOULOUSE-LAUTREC

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

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

Prix Public (à partir de) / *Public Rate (from) : 190 €*

VALABLE DU 17 OCTOBRE 2016 AU 14 MARS 2017 - *VALID FROM OCTOBER 17, 2016 TO MARCH 14, 2017*

Menu

Ballotine de Foie Gras des Landes, Pomme Cuite comme une Tatin, Chutney de Fruits
Foie Gras Terrine, Apple Tatin Style, Fruit Chutney

ou / *or*

Saumon Fumé d'Ecosse, Blinis et Crème Dégourdie au Citron Vert
Scottish Smoked Salmon, Whipped Cream with Lime Jus, Blinis

ou / *or*

Poireaux à la Noisette et Topinambour, Salpicon de Crustacé, Croûtons et Trompettes des Maures
Leek with Hazelnuts and Jerusalem Artichoke, Salpicon of Shellfish, Croutons, Black Chanterelle Mushrooms



Dos de Cabillaud Mariné au Mirin, Vermicelles de Légumes au Soja et Coriandre Fraîche, Emulsion au Yuzu
Cod Marinated with Mirin, Vegetables Vermicelli with Soya and Fresh Coriander, Yuzu Emulsion

ou / *or*

Suprême de Volaille des Landes, Sauce Poulette, Fricassée de Légumes du Moment
Breast of Roasted Chicken from the Landes Region, Poulette Sauce, Fricassee of Seasonal Vegetables



Scandaleusement Chocolat, Crémeux Chocolat Noir Caraïbe, Mousse Chocolat au Lait Jivara, Biscuit Chocolat
Outrageously Chocolate, Creamy Dark Caribbean Chocolate, Jivara Milk Chocolate Mousse, Chocolate Biscuit

ou / *or*

Fraîcheur de Pomelos, Sablé Breton, Crème Brûlée au Chocolat Blond Dulcey, Confit de Pomelos et Champagne Rosé
Pink Grapefruit Freshness, Shortbread Cookie, Dulcey Chocolate Crème Brûlée, Candied Grapefruit and Champagne Rosé

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC
Menu imagined and orchestrated by our Chef David Le QUELLEC





MOULIN ROUGE[®] PARIS

SOIREE BELLE EPOQUE

Revue à Grand Spectacle “*Féerie*” - 1/2 Bouteille de Champagne Laurent Perrier - Dîner
The Great Spectacular Show “Féerie” - 1/2 Bottle of Champagne Laurent Perrier - Dinner

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

VALIDABLE DU 17 OCTOBRE 2016 AU 14 MARS 2017 - *VALID FROM OCTOBER 17, 2016 TO MARCH 14, 2017*

Menu

Mise en Bouche

Humérus de King Crabe, Avocat Crémeux et Yuzu, Chutney et Copeaux de Mangue
King Crab Legs, Creamy Avocado with Yuzu, Mango Chutney

ou/or

Saumon Fumé d’Ecosse, Blinis et Crème Dégourdie au Citron Vert
Smoked Scottish Salmon, Blinis and Whipped Lime Cream

ou/or

Escalope de Foie Gras Poêlée, Bouillon de Crevettes Grises, Shiitake, Pleurotes et Pousses de Poireaux Germés
Slice of Pan Fried Foie Gras, Brown Shrimp Broth, Shiitake Mushrooms, Oyster Mushrooms, Leek Sprouts

Filet de Saint-Pierre Mariné et Cuit doucement au Four, Nappé de Sauce Dieppoise,
Champignons Cuits à Blanc, Crevettes et Moules, Solferino de Légumes
*Fillet of Marinated John-Dory Gently Baked in the Oven served with a Dieppoise Sauce,
Mushrooms Cooked in Lemon Juice and Butter, Shrimps, Mussels, Solferino of Vegetables*

ou/or

Cœur de Filet de Bœuf, Palet de Pomme Agata Cuite au Beurre de Truffe, Artichaut Poivrade Sauce Périgieux
Fillet of Beef, Agata Potato Cooked with Truffle Butter, Baby Purple Artichoke, Périgieux Sauce

Scandaleusement Chocolat, Crémeux Chocolat Noir Caraïbe, Mousse Chocolat au Lait Jivara, Biscuit Chocolat
Outrageously Chocolate, Creamy Dark Caribbean Chocolate, Jivara Milk Chocolate Mousse, Chocolate Biscuit

ou/or

Finger Poire, Dacquoise Noisette, Poires Williams Caramélisées, Mousse Bavaroise aux Poires
Pear Finger, Hazelnuts Dacquoise, Caramelized Pears Williams, Bavarian Cream with Pears

ou/or

Fraîcheur de Pomelos, Sablé Breton, Crème Brûlée au Chocolat Blond Dulcey, Confit de Pomelos et Champagne Rosé
Pink Grapefruit Freshness, Shortbread Cookie, Dulcey Chocolate Crème Brûlée, Candied Grapefruit and Champagne Rosé

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC
Menu imagined and orchestrated by our Chef David Le QUELLEC

