



MOULIN ROUGE[®] PARIS

SOIREE MISTINGUETT

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)* : 185 €

Valable du 22 mars au 19 septembre 2019 - *Valid from March 22 to September 19, 2019*

Menu

Melon Rose, Bœuf Fumé Holstein, Red Chard, Gelée au Vieux Porto
Melon, Smoked Holstein Beef, Beetroot Micro-Leaves, Old Port Jelly

ou / or

Déclinaison de Tomates Anciennes, Siphon Mozzarella, Sablé Parmesan, Basil Cress
Multicolored Heirloom Tomatoes, Cream of Mozzarella di Bufala, Basil Cress, Parmesan Wafer



Filet de Daurade au Coulis de Crustacés, Quinoa aux Légumes d'Été, Rougail de Tomates
Fillet of Sea Bream with a Shellfish Sauce, Quinoa with Summer Vegetables, Tomato Rougail

ou / or

Suprême de Volaille Fermière Rôti, Aioli en Courgette Farcie, Polenta aux Olives, Jus Gras
Roasted Farm Chicken Breast, Stuffed Zucchini cooked as a Traditional Aioli, Olives Polenta



Crèmeux aux Deux Chocolats, Muesli Caramélisé, Biscuit Spéculoos
Duo of Creamy Chocolate, Caramelized Muesli, Speculoos Biscuit

ou / or

Fraisier Tradition à la Vanille de Madagascar, Biscuit Génoise à la Pistache d'Iran
*Traditional Fresh Strawberry Cake with Madagascar Vanilla
Génoise Cake with Iranian Pistachio Nuts*

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



MOULIN ROUGE[®] PARIS

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)* : 199 €

Valable du 22 mars au 19 septembre 2019 - *Valid from March 22 to September 19, 2019*

Menu

Belles Gambas Tigre au Pesto de Basilic, Rafrâichies d'une Caponata à la Civette et Pignons de Pin
Tiger Prawns in a Basil Pesto, Caponata with Chives and Pine Nuts

ou / or

Carpaccio de Bœuf Angus, Mêlée de Légumes Croquants, Pistou à la Coriandre Fraîche
Angus Beef Carpaccio, Mixed Seasonal Crunchy Vegetables, Fresh Coriander Pistou

ou / or

Saumon Mariné Façon Gravlax, Pickles de Légumes Colorés au Balsamique Blanc, Mimosa d'Œufs
Salmon Marinated like a Gravlax, Mixed Pickles Vegetables Colored with White Balsamic, Mimosa Eggs



Quasi de Veau Snacké et Glacé au Jus, Barigoule de Légumes Liés au Basilic
French Veal Quasi Pan fired and Glazed with juice, Vegetables Barigoule with Basil

ou / or

Cabillaud Coco Curry, Blanc de Seiche et Crevettes, Relevés au Piment d'Espelette
Cod Fish Coco-Curry, Cuttlefish Fillet, Prawns, Flavored with Espelette Pepper



Crème Brûlée Chocolat 64% du Pérou, Mouillette Briochée Framboise Pépin
Custard of Chocolate 64% from Peru, Brioche Stick with Raspberry

ou / or

Tartelette Tutti Frutti de Saison, Guimauves au Thé Vert Parfumé à la Cerise
Seasonal Fruit Tart, Green Tea Marshmallows Scented with Cherry

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC

Menu imagined and orchestrated by our Chef David Le QUELLEC



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais.
The homemade dishes are prepared on the spot with fresh products.





MOULIN ROUGE[®]

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) : 230 €*

Valable du 22 mars au 19 septembre 2019 - *Valid from March 22 to September 19, 2019*

Menu

Mise en Bouche



Pressé de Foie Gras Brûlé, Gelée de Melon au Jus de Sureau, Brioche Toastée
Pressed Foie Gras, Melon Jelly with Elderflower Jus, Toasted Brioche

ou / or

Homard en Médallions, Tartare d'Avocats, Légère Bisque Acidulée au Vinaigre Lambruscum
Lobster Medallions, Avocado Tartare, Light Bisque Slightly Acidulous with Lambruscum Vinegar

ou / or

Dos de Saumon Mariné aux Baies et Poivre Timut en Sashimi
Sashimi of Marinated Salmon with Timut Pepper



Bar Farci aux Herbes et Citrons Confits, Jus Meunière, Artichauts et Fenouil Caramélisés
Seabass Stuffed with Herbs and Preserved Lemon, Meuniere Jus, Caramelized Artichokes and Fennel

ou / or

Filet de Bœuf Rôti au Thym Citron, Sauce Vierge Provençale aux Girolles,
Tarte Fine au Caviar d'Aubergines et Poivrons Doux
*Fillet of Beef Roasted with Thyme and Lemon, Provencal Sauce Vierge with Chanterelle Mushroom
Thin Tart of Sweet Peppers and Eggplants Caviar*



Ganache Blanche Montée Extra Légère au Jasmin, Macaron Légèrement Parfumé à la Rose, Fruits d'Été
White Chocolate Ganache Perfumed with Jasmin, Rose Flower Scented Macaron, Mixed Seasonal Fruits

ou / or

Coque Chocolat Noir, Gel Fruit de la Passion, Croustillant Praliné, Feuilletine, Emulsion Café Lacté
Dark Chocolate Shell, Passion Fruit Jelly, Crunchy Hazelnut, Feuilletine, Coffee Emulsion

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC

Menu imagined and orchestrated by our Chef David Le QUELLEC



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais.
The homemade dishes are prepared on the spot with fresh products.

*Happy
Joyeux*
130
ANS - YEARS