



MOULIN ROUGE[®]

Réveillon du JOUR de L'AN / NEW YEAR'S EVE Dinner

imaginé et orchestré par le Chef David Le Quellec 

31 décembre 2019, 19 h / December 31st, 2019, 7pm

19h, Dîner dansant avec l'Orchestre du Moulin Rouge - 22h, Revue "Féerie" - Minuit, Voeux et soirée dansante DJ et ... 1 cadeau !
7pm, Dinner and dance with the Moulin Rouge Orchestra - 10pm, Show "Féerie" - Midnight, Wishes and DJ party and ... 1 gift !

Menu

Ardoise de Canapés

Selection of Canapes

Navette Briochée, Mousse de Foie Gras, Feuille d'Or - Tartare de Bœuf, Mâche, Citron Vert, Sarrasin Soufflé - Blinis à la Truite Fumée Tarama



Humérus de Crabe des Neiges, Coulis de Laitue Légèrement Fumé, Mousse de Chou-Fleur au Caviar Kristal
Snow Crab Leg, Coulis of Lettuce Slightly Smoked, Cauliflower Mousse with Kristal Caviar



Pavé de Bar de Ligne Cuit Doucement au Four, Gnocchis au Vieux Parmesan, Coulis de Cresson
Slow Oven Baked Line Caught Seabass, Aged Parmesan Gnocchi, Watercress Coulis



Comme une Piña Colada

Like a Piña Colada



Cœur de Filet de Bœuf Farci au Foie Gras, Poché au Bouillon de Pot-au-Feu Truffé
et ses Légumes Liés dans leur Jus de Cuisson
*Heart of Beef Fillet Stuffed with Foie Gras, Poached in a Truffled Stew,
Winter Vegetables Bounded with the Cooking Juice*



Dessert du Nouvel An

New Year Dessert



Café et Mignardises

Coffee and Delights

Soirée VIP, Places VIP. Coupe d'Accueil - *Welcome Drink* - au Champagne Alexandra Rosé 2004 - Soirée accompagnée d'une bouteille de Champagne ou de Vin d'exception au choix - *Dinner served with a choice of one bottle of Champagne or Wine*: Krug Grande Cuvée ou (or) Dom Pérignon 2009 ou (or) Château Mouton Rothschild 1995, 1^{er} Grand Cru Classé Pauillac.

Photo, Programme et Cadeau - *Photo, Programme and Gift*: 1000 € €

Soirée Prestige, Places privilégiées. Coupe d'Accueil - *Welcome Drink* - au Champagne Alexandra Rosé 2004 - Soirée accompagnée d'une bouteille de Champagne ou de Vin - *Dinner served with a bottle of Champagne or Wine*: Grand Siècle par Laurent-Perrier ou (or) Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2004, 2^{ème} Grand Cru Classé Pauillac ou (or) Château Brane Cantenac 2005, 2^{ème} Grand Cru Classé Margaux.

Programme et Cadeau - *Programme and Gift*: 680 € €

Soirée Plaisir, Coupe d'Accueil - *Welcome Drink* - au Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé - Soirée accompagnée d'une bouteille de Champagne ou de Vin - *Dinner served with a bottle of Champagne or Wine*: Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008 ou (or) Larose de Gruaud, Saint Julien 2012.

Programme et Cadeau - *Programme and Gift*: 500 € €