



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

Valable du 20 septembre 2019 au 20 mars 2020 - *Valid from September 20, 2019 to March 20, 2020*

Menu

Saumon Mariné à l'Aneth, Tarama au Naturel, Œufs de Cabillaud Fumés et ses Blinis
Dill Marinated Salmon, Taramasalata, Smoked Cod Roe, Blinis

ou / or

Ballotine de Foie Gras Français aux Boutons de Roses, Chutney de Fruits du Mendiant, Gelée de Mangue
Foie Gras Terrine with Roses Buds, Dried Fruits Chutney, Mango Jelly

ou / or

Salade de Boulgour, Gambas Black Tiger Marinées et Cuites au Tandoori, Concombres en Pickles et Pomelos
Bulgur Salad with Black Tiger Prawns Marinated and Cooked with Tandoori, Pickles Cucumber, Pomelos



Noix de Saint Jacques Dorées, Chips de Speck, Lentilles Vertes du Puy-en-Velay Liées à la Ciboulette,
Emulsion de leur Jus de Cuisson

Sea Scallops, Thin slices of Dry-Cured Ham, Puy-en-Velay Green Lentils with Chives

ou / or

Quasi de Veau Français Cuit à la Plancha, Fricassée de Champignons des Sous-Bois
Liée au Parmesan et Tétragones, Jus au Banyuls

French Quasi of Veal Plancha Grilled, Wild Mushrooms Fricassee with Parmesan Cheese and Tetrasons, Banyuls Jus



Finger aux Agrumes de Saison, Crèmeux Kalamansi, Ganache Montée Vanille Intense
Citrus finger, Calamansi Custard, Intense Vanilla Flavors Ganache

ou / or

Palet de Chocolat Blanc et Caramel au Beurre Salé, Compotée de Pomme, Biscuit Joconde
White Chocolate Mousse and Salted Butter Caramel, Apple Compote, Joconde Biscuit

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.

