



# MOULIN ROUGE<sup>®</sup> 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*

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

### Menu

Mise en Bouche



Pâté Pantin, Gibiers, Foie Gras de Canard, Truffes de Bourgogne,  
Oignons Rouges Compotés au Porto et Champignons de Paris, Frisée à la Vinaigrette Truffée  
*Game and Foie Gras Pie, Burgundy Truffles, Onion Stewed with Port, Paris Mushrooms,  
Curly Endive Salad with Truffles*

ou / or

Saumon Fumé Label Rouge de la Maison Fumaison, Tarama de Tobiko, Toast de Pain de Campagne  
*Smoked Salmon Red Label from Fumaison, Taramasalata of Tobiko, Country Bread Toast*

ou / or

Ceuf Parfait Bio d'Île de France, Siphon de Pomme Pompadour, Dos de Haddock Fumé,  
Croustillant de Riz Soufflé et Cresson de Fontaine  
*Organic Perfect Egg, Pompadour Potato Siphon, Smoked Haddock, Thin Wafer of Puffed Rice, Watercress*



Pavé de Bar de nos Côtes aux Algues Marines, Emulsion de Coquillages, Parmentier Iodée et Couteau  
*Sea-Bass with Seaweed, Seashells Emulsion, Mashed Potatoes, Razor Clam*

ou / or

Cœur de Filet Bœuf Snacké au Beurre Clarifié, Palet de Pomme Confitée et Pied de Veau, Légumes d'Hiver Truffés  
*Fillet of Beef Pan Fried with Clarified Butter, Confit Potato Stuffed with Veal Trotter, Mixed Winter Vegetables with Truffles*



Baba Infusé aux Baies de Passion, Brunoise de Fruits Exotiques à la Coriandre et Crémeux Noix de Coco  
*Rhum Baba Infused with Passion Berry, Diced Exotic Fruits with Coriander, Coconut Custard*

ou / or

Succès Praliné, Comme un Rocher, Mousse Gianduja et Noisettes Caramélisées  
*Praline Cake as a Rock, Gianduja Chocolate and Caramelized Hazelnut Mousse*

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.*

