



# MOULIN ROUGE<sup>®</sup>

## 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 21 juin au 20 septembre 2023 - *Valid from June 21 to September 20, 2023*

### *Menu*

*imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville*

Emincé de Caille aux Épices, Laitue Craquerelle, Anchois Marinés, Véritable Sauce César, Râpé de Poutargue  
*Sliced Quail with Spices, Crispy Lettuce, Marinated Anchovies, Real Caesar Sauce, Grated Bottarga*

*ou / or*

Tomates Multicolores Maraichères, Espuma de Mozzarella, Crumble Parmesan, Pistou de Basilic  
*Multicoloured Tomatoes, Mozzarella Foam, Parmesan Crumble, Basil Pistou Sauce*



Suprême de Poulet Fermier Snacké à la Plancha, Courgette à la Napolitaine,  
Crumble de Poitrine de Cochon, Jus Court Infusé au Basilic  
*Snacked Farm Chicken Supreme, Neapolitan-Style Zucchini, Crumble of Pork Belly, Basil-Infused Pan Sauce*

*ou / or*

Médaille de Lotte Rôti à L'Huile Vierge, Frégola Sarda Cuites dans l'Esprit d'une Paëlla, Siphon Piquillos  
*Monkfish Roasted in Virgin oil, Frégola Sarda Cooked Like a Paella, Piquillos Siphon*



Bavaroise Légère de Riz au Lait, Cœur Chocolaté et Confiture de Lait Maison  
*Rice Pudding Bavarian Cream Cake with Chocolate Heart and Homemade Milk Jam*

*ou / or*

Dacquoise Amandes, Confit Abricot, Mousse Légère à l'Orgeat, Croustillant aux Amandes Torréfiées  
*Almonds Dacquoise Cake, Apricot Confit, Light Orgeat Foam, Roasted Almond Crunch*





# MOULIN ROUGE<sup>®</sup>

## 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 21 juin au 20 septembre 2023 - *Valid from June 21 to September 20, 2023*

### Menu

*imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville*

Mise en Bouche



Foie Gras Mi Cuit à la Tomate, Condiment aux Olives Riviera, Focaccia Maison au Citron  
*Semi-Cooked Foie Gras with Tomato, Riviera Olive Condiment, Homemade Lemon Focaccia*  
ou / or

Saumon Fumé de la Maison Fumaison en Sashimi, Perles de Hareng Fumé, Philadelphia, Blinis  
*Smoked Salmon in Sashimi from the "Maison Fumaison", Smoked Herring Pearls, Philadelphia Cheese, Blinis*  
ou / or

Œuf Bio Coulant, dans l'Esprit d'une Niçoise, Anguille Fumée, Sauce Andalouse  
*Soft-Boiled Organic Egg, in the Spirit of a Niçoise, Smoked Eel, Andalusian Sauce*



Filet de Boeuf Cuit au Sautoir, Polenta, Cancoillotte, Maïs Brulé, Coulis Persil aillé  
*Beef Fillet Cooked in a Sauté Pan, Polenta, Cancoillotte Cheese, Burnt Corn, Parsley and Garlic Coulis*  
ou / or

Pavé de Bar Snacké à la Plancha, Salpicon de Crustacés et Aromates en Canneloni,  
Tombée de Courgettes Jaunes à la Marjolaine, Jus de Rôti au Citron Confit  
*Sea Bass Steak Pan-Seared, Hodgepodge of Shellfish and Herbs in Canneloni, Yellow Zucchini with Marjoram,  
Roast Juice with Lemon Confit*



Pêche dans l'Esprit d'une Tatin au Basilic et Citron Noir  
*Peach Tart in Tatin Style with Basil and Black Lemon*  
ou / or

Biscuit Tourbillon, Confit de Fruits Rouges à la Fève Tonka, Gel Citron Parfumé aux Baies Roses  
*Swirl Biscuit, Red Fruits Confit with Tonka Bean, Lemon Gel Flavored with Pink Berries*

