



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)* : 205 €

Valable du 22 juin au 20 septembre 2022 - *Valid from June, 22 to September 20, 2022*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Foie Gras, Déclinaison de Fruits d'Eté, Gelée de Muscat de Rivesaltes
Terrine of Duck Foie Gras with a Declination of Summer Fruits, Muscat de Rivesaltes Jelly

ou / or

Tataki de Saumon dans l'Esprit d'un Mojito, Ananas en Textures, Cake Citron Mentholé
Salmon Tataki Mojito Style with Pineapple, Lemon and Mint Cake



Filet de Pintade Label Rouge Rôti, Tartare Tiède de Homard, Purée de Pomme de Terre,
Légumes de Saison, Sauce Américaine
*Roasted Guineafowl, Warm Lobster Tartar, Mashed Potatoes,
Summer Vegetables, Américaine Sauce*

ou / or

Longe de Lotte Cuit au Four, Petits Pois à la Française, Syphon de Carotte au Sel Fumé,
Poitrine de Cochon Snackés
*Fillet of Roasted Monkfish, Peas' French Style, Carrot Sauce with Smoked Salt
Pan-Seared Pork Belly*



Comme une Forêt Noire au Guajana 70% Légèrement Parfumée à la Fève de Tonka,
Cœur de Cerise, Amarenas
Black Forest Cake with Chocolat Guajana 70%, Flavored with Tonka Beans

ou / or

Eclair à la Vanille de Madagascar, Confit d'Abricots, Pâte de Fruit Abricot Coriandre
Madagascar Vanilla Éclair Cake, Candied Apricot, Fruit



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) : 235 €*

Valable du 22 juin au 20 septembre 2022 - *Valid from June, 22 to September 20, 2022*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Mise en Bouche



Pâté en Croute de Canard Maison, Pickles de Fruits d'Été, Jeunes Pousses de Frisée, Noix de Pécan
Homemade Pâté in a Pastry Crust, Pickles of Summer Fruits, Young Chicory Leaf, Pecan Nuts

ou / or

Dans l'Esprit d'un Vitello Tonnato, Fines Tranches de Veau, Thon Rouge Mariné à Cru,
Câpres à Queue, Parmigiano Reggiano
Thin Slices of Veal, Vitello Tonnato Style, Raw Marinated Red Tuna, Caperberries, Parmigiano Reggiano

ou / or

Saumon Fumé de la Maison Fumaisons, Tarama au Corail d'Oursin
Smoked Salmon from "Fumaison", Tarama with Sea Urchin Coral



Filet de Bœuf Poêlé, Légumes d'Été Cuits et Crus, Véritable Sauce Aïoli, Jus de Viande
Pan-Roasted Fillet of Beef, Mixed Summer Vegetables Cooked and Raw, Aioli Sauce, Gravy

ou / or

Pavé de Bar en Vapeur de Citron, Gnocchis de Pomme de Terre,
Tomates Confites au Basilic, Fenouil Confit, Olives Riviera, Siphon Piquillos
*Fillet of Seabass Steamed on a Bed of Lemon, Fennel Confit, Tomato Confit with Basil,
Potato Gnocchi, Riviera Olives, Piquillo Pepper Sauce*



Vacherin Meringué à la Vanille de Madagascar, Cœur Sorbet Pêche, Framboises Fraîches
Vacherin with Meringue, Madagascar Vanilla, Peach Sorbet, Fresh Raspberry

ou / or

Tiramisu au Café Déstructuré Parfumé à l'Anis Etoilé
Tiramisu Deconstruct with Coffee and Flavored with Star Anise



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

