



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 23 mars au 21 juin 2022 - *Valid from March, 23 to June 21, 2022*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Asperges Vertes en Vinaigrette, Copeaux de Bœuf Mariné, Crémeux d'Œufs Bio,
Mayonnaise à l'Huile d'Olive Fumée
*Green Asparagus with an Aged Balsamic Dressing, Shavings of Marinated Beef,
Cream of Organic Egg, Mayonnaise with Smoked Olive Oil*

ou / or

Tataki de Thon Rouge, Crémeux Brocolis Wasabi, Déclinaison de Radis au Saté
*Semi Cooked Red Tuna Tataki, Cream of Broccoli with Wasabi,
Declination of Radish with Satay*



Filet de Poulet Label Rouge Rôti, Tartare Tiède de Homard, Purée de Pomme de Terre,
Légumes Printaniers, Sauce Américaine
*Roasted Chicken Breast Red Label, Warm Lobster Tartar, Mashed Potatoes,
Spring Vegetables, Américaine Sauce*

ou / or

Filet de Maigre Snacké sur la Peau, Épeautre dans l'Esprit d'un Risotto Rafraîchi aux Légumes Verts, Emulsion Chorizo
Fillet of Croaker Fish Pan Fried, Spelt Cooked as a Risotto with Green Vegetables, Chorizo Emulsion



Tartelette Chocolat Caramel, Cacahuètes Croustillantes, Crumble Cacao
Chocolate and Caramel Tart with Roasted Peanuts, Cacao Crumble

ou / or

Mousse de Fromage Blanc, Cœur de Fraise, Granola Croquant aux Graines et Céréales
Mousse of Creamy Soft Cheese Filled with Strawberries, Granola with Seeds and Cereals



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 23 mars au 21 juin 2022 - *Valid from March, 23 to June 21, 2022*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Mise en Bouche



Foie Gras de Canard à la Cazette, Asperges Vertes et Blanches Brulées au Chalumeau,
Condiment aux Agrumes du Moment
Terrine of Duck Foie Gras with Hazelnut, White and Green Asparagus, Seasonal Citrus Condiment

ou / or

Gambas Obsiblué Mariné à Cru, Tartare de Petits Pois et Mange-tout Légèrement Mentholé,
Yaourt Grec, Tuile Croustillante
Raw Marinated Obsiblué Prawn Tail, Tartar of Green Peas and Snow Peas Slightly Minty, Greek Yogurt, Crispy Wafer

ou / or

Saumon Fumé de la Maison Fumaisons, Tarama au Caviar
Smoked Salmon from "Fumaison", Tarama with Caviar



Filet de Veau Poêlé, Purée de Carotte Cumin, Carotte Fane Confite, Polenta Croustillante, Féta, Jus Court
Pan-Roasted Veal Tenderloin, Whipped Carrots with Cumin, Crispy Polenta, Feta Cheese, Simple Juice

ou / or

Longe de Lotte Rôtie, Embeurrée de Chou Vert, Cromesquis de Joue de Bœuf, Fumet Emulsionné
Fillet of Roasted Monkfish, Buttered-Braised Green Cabbage, Beef Cheek Dumpling, Fish Stock Emulsion



Comme une Tatin de Rhubarbe et Pommes Légèrement Parfumées aux Baies Roses, Biscuit Craquant
Rhubarb and Apple Tatin Style, Flavored with Pink Peppercorn

ou / or

Entremet Menthe et Chocolat à la Façon d'un Opéra, Gelée au Get 27
Like an After-Eight Chocolate Mousse Filled with a Fresh Mint Cream, Get 27 Mint Jelly

