



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 21 octobre 2021 au 22 mars 2022 - *Valid from October, 21 2021 to March 22, 2022*

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

Foie Gras Mi-Cuit 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 Marinées et Cuites au Tandoori, Concombres en Pickles et Pomelos
Bulgur Salad with 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 Cuit à la Plancha, Fricassée de Champignons des Sous-Bois
Liée au Parmesan et Tétragones, Jus au Banyuls
Quasi of Veal Plancha Grilled, Wild Mushrooms Fricassee with Parmesan Cheese and Tetragons, 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

