



MOULIN ROUGE[®]

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 septembre au 20 décembre 2023 - *Valid from September 21 to December 20, 2023*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Aubergine en Différentes Textures, Confité au Miso, en Caviar à l'Huile d'Olive Fumée, Champignons,
Jambon de Bœuf Maison aux Épices
*Eggplant in Different Textures: Candied with Miso, Aubergine Caviar with Smoked Olive Oil, Mushrooms,
Spiced Home-made Beef Ham*

ou / or

Fines Tranches D'Espadon dans l'Esprit d'un Leche del Tigre, Crème Coco-Citron Vert, Coulis de Maïs Grillé
Thin Slices of Swordfish like a Leche del Tigre, Coconut-Lime Cream, Grilled Corn Coulis



Quasi de Veau Poêlé puis Laqué au Jus, Jeunes Pousses d'Épinards Tombés, Pommes de Terre Grenaille,
Noisettes Torréfiées, Espuma de Potimarrons
*Pan-fried Veal Fillet Roasted then Glazed in its own Juice, Baby Spinach Leaves, Grenaille Potatoes,
Roasted Hazelnuts, Pumpkin Espuma*

ou / or

Pavé de Maigre Snacké à la Plancha, Risotto de Riz Vénéré, Champignons, Emulsion au Lard Fumé
Grilled Stone Bass Steak, Risotto of Black Rice, Mushrooms, Smoked Bacon Emulsion



Dans l'Esprit d'un Paris-Brest, Chou à la Crème Pralinée Amande Noisette, Mandarine Acidulée
Like a Paris-Brest, Choux Bun Filled with Praline Almond and Hazelnut Cream, Tangy Mandarin

ou / or

Biscuit Moelleux au Miel, Déclinaison de Figs, Crème Bavaroise Parfumée aux Agrumes, Gel au Vinaigre Balsamique
Moist Honey Biscuit, Figs in Various Ways, Citrus-Flavoured Bavarian Cream, Balsamic Vinegar Gelatine





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

Valable du 21 septembre au 20 décembre 2023 - *Valid from September 21 to December 20, 2023*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Mise en Bouche



Pressé de Foie Gras Maison à la Noisette Cazette, Déclinaison de Poires, Gel Citron,
Tuile de Pain d'Epices de Frédérique Lalos, Jeunes Pousses
*Pressed Foie Gras with Cazette hazelnut, Pears in various ways, Lemon Gel,
Gingerbread biscuit by Frédéric Lalos, Baby Vegetables*

ou / or

Saumon Fumé de la Maison Fumaison en Sashimi, Tarama au Tobiko Wasabi, Cream Cheese Acidulée, Blinis
Smoked Salmon in Sashimi from the "Maison Fumaison", Tarama with Tobiko Wasabi, Soured Cream Cheese, Blinis

ou / or

Œuf Bio Parfait, Façon Meurette, Champignons, Poitrine de Cochon, Sauce Vin Rouge
Runny Organic Egg in Meurette Style, Mushrooms, Pork belly, Red Wine Sauce



Filet de Veau Cuit au Sautoir, Tartelette aux Potimarrons Confits, Châtaignes Caramélisées, Amandes Torréfiées,
Jus Parfumé à la Fève Tonka
Fillet of Veal Cooked in a Sauté Pan, Candied Pumpkin Pie, Caramelised Chestnuts, Roasted Almonds, Tonka Bean Jus

ou / or

Filet de Turbot Rôti au Beurre, Gnocchis de Pomme de Terre Maison, Laitue en Différentes Textures,
Fumet Crémé au Combawa
Fillet of Turbot Rasted in butter, Homemade Potato Gnocchi, Different Textures of Lettuce, Combawa Flavored Cream



Poire à la Façon de la Belle Hélène, Robe Chocolat au Poivre de Tanzanie
Belle Hélène-style Pear, Coated in Chocolate with Tanzanian Pepper

ou / or

Dans l'Esprit d'un Baba, Savarin Imbibé à la Manzana, Pomme Granny Smith, Ganache Montée au Sarrasin
In the Spirit of a Baba, Savarin Soaked in Manzana, Granny Smith Apple, Buckwheat Ganache

