

M O U L I N R O U G E

SERATA TOULOUSE-LAUTREC

Grande spettacolo "Féerie" - 1/2 bottiglia di champagne - Cena

VALIDO DAL 18 GIUGNO AL 16 SETTEMBRE 2026

Carpaccio di pesce spada marinato con spezie messicane, insalata di mais al coriandolo, gel acidulo ai peperoni

oppure

Suprema di quaglia arrosto, lattuga croccante, autentica salsa Caesar, Parmigiano Reggiano, condimento all'aceto balsamico, bottarga grattugiata

* * *

Salmone cotto lentamente in forno, risotto di *fregola sarda* alla maniera della paella, emulsione di chorizo

oppure

Suprema di pollo ruspante arrosto, tartare di aragosta, verdure estive con olive Kalamata, salsa americana

* * *

Crema bavarese al Biscoff, albicocche confit al pepe rosa, pan di Spagna

oppure

Mousse leggera alle ciliegie, varie consistenze di ciliegia, gel al limone profumato all'acqua di rose

Menu ideato e curato dal nostro chef Arnaud Demerville.

I piatti "fatti in casa" vengono preparati sul posto con prodotti freschi