



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 23 OCTOBRE 2015 AU 15 MARS 2016 - VALID FROM OCTOBER 23RD 2015 TO MARCH 15TH, 2016

Menu

Mise en Bouche



Humérus de Crabe des Neiges, Quinoa aux Fruits Exotique, Chutney de Mangue
Snow Crab Legs, Quinoa with Exotic Fruits, Mango Chutney

ou / or

Escalope de Foie Gras Poêlée, Palet de Betteraves Confites aux Epices Douces et Vin Rouge,
Pousses de Roquette
Slice of Pan Fried Foie Gras, “Puck” of Beets Confit with Sweet Spices and Red Wine, Sprouts of Arugula



Filet de Saint-Pierre Mariné et Cuit doucement au Four, Nappé de Sauce Dieppoise,
Champignons Cuits à Blanc, Crevettes et Moules, Solferino de Légumes
*Fillet of Marinated John-Dory Gently Baked in the Oven served with a Dieppoise Sauce,
Mushrooms cooked in Lemon Juice and Butter, Shrimps, Mussels, Solferino of Vegetables*

ou / or

Quasi de Veau Rôti, Trilogie de Carottes au Caramel Gingembre, Cébette,
Mini Betterave, Cœur de Romaine, Jus Simple
*Roasted Veal Loin, Trio of Carrots with Ginger Caramel, Scallion,
Small Beet, Heart of Romaine Lettuce, Simple Juice*



Tarte aux Deux Citrons Meringuée
Lime and Lemon Meringue Tartlet

ou / or

Opéra, Crème Anglaise Maison à la Vanille Bourbon
Opera Pastry, Homemade Bourbon Vanilla Custard

ou / or

“Tendresse” Exotique, Mangue & Passion
Exotic “Tendresse”, Mango & Passion Fruit

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC
Menu imagined and orchestrated by our Chef David Le QUELLEC

