

MOULIN ROUGE[®]

MENÚ MISTINGUETT

Revue à Grand Spectacle “*Féerie*” - 1/2 Bouteille de Champagne - Dîner

El Impresionante Espectáculo “Féerie” - 1/2 Botella de Champán - Cena

Prix Public (à partir de) / Tarifa Pública (desde): 175 €

VALABLE DU 15 MARS AU 12 OCTOBRE 2017 – VÁLIDO DESDE EL 15 DE MARZO AL 12 DE OCTUBRE, 2017

Menú

Courgette Verte à la Niçoise, Œuf Mimosa, Tomates Confites et Olives Riviera
Calabacín al estilo Niçoise con Huevos Mimosa, Tomates Confitados y Aceitunas Riviera

ou / o

Pâté en Croûte Maison, Canette des Dombes, Poitrine de Veau et Volaille, Gelée de Bœuf au Porto
Paté Casero en Hojaldre, Patitos de Dombes, *Panza de Venado, Gelatina de Ternera al Vino de Porto*



Filet de Daurade Poêlé, Frègola Sarda Cuit Comme un Risotto au Citron
Fillete de Besugo Empanado, Pasta de Frégula Cocina como Risotto con Limón

ou / o

Suprême de Pintade, Pomme Purée, Fricassée de Légumes de Saison, Jus au Vin Jaune
Pechuga de Gallina de Guinea, *Patatas Batidas, Estofado de Vegetales de Temporada, Jugo de Vino Amarillo*



Chocovan

Melaka Chocolat Noir Guanaja 70%, Cœur Crème Brûlée à la Vanille Bourbon
Chocolate Negro Guanaja 70% de Melaka con Centro de “Crème Brûlée” de Vainilla de Bourbon

ou / o

Tarte Citron

Tarte au Citron Feuille Meringuée en Deux Textures, Pâte de Fruit Passion
Tarta de Limón con Dos Texturas, Gelatina de Fruta de la Pasión

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC

Menú imaginado y orquestado por el Chef David Le QUELLEC

