

MOULIN ROUGE[®]

MENÚ TOULOUSE-LAUTREC

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

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

VALABLE DU 15 MARS AU 12 OCTOBRE 2017 – VÁLIDO DESDE EL 16 DE MARZO AL 12 DE OCTUBRE, 2017

Menú

Tomate Renversée. Farcie de Légumes du Soleil, Carpaccio de Concombre à l’Huile d’Olive Fruitée
Tomate Volcado Relleno con Vegetales de Primavera, Carpaccio de Pepino con Aceite de Oliva Añonado

ou / o

Saumon d’Ecosse Fumé, Blinis et Crème Dégourdie au Citron Vert
Salmón Ahumado de Escocia, Blinis y Crema Montada con Zumo de Lima

ou / o

Pressé de Pomelos, Macédoine de Légumes, Emietté de Crabe au Curry
Terrina de Pomelo, Mezcla de Vegetales Picados, Crujiente de Cangrejo al Curry

Dos de Cabillaud en Ecaïlle de Chorizo, Risoni en Paëlla, Emulsion Coquillage
Bacalao con Chorizo, Pasta Risoni al Estilo Paella, Emulsiones de Crustáceos

ou / o

Quasi de Veau de Tradition Française, Tombée de Girolles, Poêlée de Légumes Crus à la Noisette, Burrata Crémeuse
Quasi de Venado Francés, Champiñones Chanterelle, Vegetales Mixtos Crudos y Fritos, Avellanas y Burrata Cremosa

La Strate Pralinée

Dacquoise aux Eclats de Noisettes, Caramel Crémeux au Beurre Salé
Dacquoise con Crujiente de Avellana, Caramelo Cremoso con Mantequilla Salada

ou / o

Cheesecake Moulin Rouge aux Fruits Rouges
Cheesecake del Moulin Rouge con Frutos Rojos

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC

Menú imaginado y orquestado por el Chef David Le QUELLEC

