



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 4 janvier au 21 mars 2023 - *Valid from January, 4 to March 21, 2023*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Filet de Dorade en Marinade Instantanée, Avocat, Kiwi, Mangue-Passion
Marinated Fillet of Seabream, Avocado, Kiwi, Mango and Passion Fruit

ou / or

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, puis en Royale, Pomme Fruit, Pain d'Epices de Frédéric Lalos
Duck Foie Gras, Semi Cooked, in Royal, Apple, Gingerbread from Frederic Lalos



Pavé de Lieu Jaune Cuit au Four, Risotto d'Orge Perlé à la Courge, Émulsion Parmesan
Oven Baked Pollack Fish, Pearl Barley Risotto with Squash, Parmesan Cheese Emulsion

ou / or

Suprême de Poulet Fermier Doré à la Plancha, Déclinaison de Panais, Jus Corsé Lié au Foie Gras, Salade d'Herbettes
Griddle Cooked Breast of Farm Chicken, Medley of Parsnip, Gravy with Foie Gras, Herbs Salad



Choux au Praliné Pistache, Ganache Montée à l'Eau de Fleur d'Oranger, Confit d'Agrumes
Choux Pastry with Praline and Pistachio, Orange Blossom Water Ganache, Candied Citrus

ou / or

À la Façon d'un Cheesecake aux Fruits Exotiques Légèrement Parfumé au Poivre de Timut
Like a Cheesecake with Exotic Fruit Flavored, Szechuan Pepper





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 4 janvier au 21 mars 2023 - *Valid from January, 4 to March 21, 2023*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Mise en Bouche



Noix de Saint-Jacques Marinées à Cru, Variété de Choux en Différentes Textures, Poutargue
Raw Marinated Sea Scallops, Medley of Cabbage, Bottarga

ou / or

Pommes de Terre Confites en Salade, Coulis de Cresson, Compression de Joue de Bœuf Liée au Foie Gras
Salad of Potato Preserve, Watercress Coulis, Beef Cheek Terrine with Foie Gras

ou / or

Saumon Fumé de la Maison Fumaisons, Tarama au Crabe, Blinis
Smoked Salmon from Fumaisons, Crab Taramasalata, Blinis



Pavé de Sandre Snacké, Tombée d'Épinard,
Pommes de Terre Grenaille avec son Siphon au Beurre Noisette, Sauce Américaine
Pan Fried Sander Fish, Spinach, Grenaille Potatoes with its Nut-brown Butter Foam, American Sauce

ou / or

Filet de Veau Poêlé, Salsifis Rôti, Navet Boule d'Or, Sauce Périgieux
Pan Fried Fillet of Veal, Roasted Salsify, Yellow Turnip, Périgieux Sauce



Comme un Mont Blanc, Cœur de Cassis, Chantilly à la Vanille de Madagascar, Gel Parfumé au Rhum
Like a Mont-blanc with Blackcurrant at its Heart, Madagascar Vanilla Whipped Cream, Jelly Scented with Rum

ou / or

Opéra Revisité au Thé Matcha et Chocolat Manjari 64%, Croustillant de Riz Soufflé
Revisited Opera Cake with Matcha Tea and Manjari 64% Chocolate, Crispy Puffed Rice



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais.
The homemade dishes are prepared on the spot with fresh products.

