



## Réveillon du JOUR de L'AN / NEW YEAR'S EVE Dinner

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

**31 décembre 2026, 19 h / December 31<sup>st</sup>, 2026, 7pm**

19h, Dîner dansant avec l'Orchestre du Moulin Rouge - 22h, Revue "Féerie" - Minuit, vœux et soirée dansante DJ et ...un cadeau !  
7pm, Dinner and Dance with the Moulin Rouge Orchestra - 10pm, Show "Féerie" - Midnight, wishes and DJ party and ...a gift !

### Menu

#### Amuse-bouche

**Demi-langouste rose mi-cuite / Mayonnaise aux oursins / Déclinaison de céleri / Raifort**

*Semi-cooked pink half-lobster / Sea urchin mayonnaise / Celery variations / Horseradish*

**Œuf bio cuit parfaitement / Tombée de pousses d'épinards**

**Espuma d'oignons doux / Caviar de la maison Kaviari**

*Perfectly cooked organic egg / Wilted baby spinach / Sweet onion espuma / Kaviari caviar*

**Comme une Forêt-noire / Sorbet cacao amer / Eau-de-vie de kirsch / Cerise amarena**

*Inspired by a Black Forest cake / Dark cocoa sorbet / Kirsch eau-de-vie / Amarena cherry*

**Selle d'agneau rôtie / Croustis de la panoufle / Polenta à la truffe noire / Jus court à la fève tonka**

*Roasted saddle of lamb / Panoufle croustis / Black truffle polenta / Tonka bean-infused jus*

**Millefeuille à la vanille d'Ouganda / Caramel fumé / Gel sudachi**

*Ugandan vanilla millefeuille / Smoked caramel / Sudachi gel*

**Gâteau nantais à l'amande et au rhum vieux**

*Nantes-style almond and aged rum cake*

---

**Soirée Nouvel An Prestige**, Places VIP. Coupe d'Accueil - Welcome Drink - Champagne Alexandra Rosé 2012, Maison Laurent-Perrier • Soirée accompagnée d'une bouteille de Champagne ou de Vin d'exception au choix • Dinner served with a choice of one bottle of Champagne or Wine: Champagne Taittinger Comtes de Champagne Grands Crus Blanc de Blancs 2014 ou (or) Château Mouton Rothschild 1996, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé Pauillac.

Programme et Cadeau - Programme and Gift: **1300€**

**Soirée Nouvel An**, Places privilégiées. Coupe d'Accueil - Welcome Drink - Champagne Alexandra Rosé 2012, Maison Laurent-Perrier - Soirée accompagnée d'une bouteille de Champagne ou de Vin - Dinner served with a bottle of Champagne or Wine: Champagne Grand Siècle, Maison Laurent-Perrier ou (or) Château Kirwan 2020 Margaux 3<sup>ème</sup> Grand Cru classé.

Programme et Cadeau - Programme and Gift: **900€**

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