MOULIN ROUGE PARIS

MENU VEGETALIEN

Revue à Grand Spectacle "Féerie" - 1/2 Bouteille de Champagne - Dîner
The Great Spectacular Show "Féerie" - 1/2 Bottle of Champagne - Dinner

Valable du 17 septembre au 16 décembre 2026 - *Valid from September 17, to December 16, 2026*

Aubergine en textures, confite au miso, caviar à l'huile d'olive fumée, croûtons de pain au levain
Eggplant in textures, miso-glazed eggplant, smoked olive oil caviar, sourdough croutons

ou / *or*

Quinoa en salade, déclinaison d'avocats, crémeux au kiwi, gel pamplemousse
Quinoa salad, avocado variations, kiwi cream, grapefruit gel

***

Risotto de petit épeautre au panais, émulsion gingembre citronnelle
Einkorn risotto with parsnip, ginger and lemongrass emulsion

ou / *or*

Sélection de pâtes italiennes, poêlée de champignons, pousses d'épinards, zéphyr noisette
Selection of Italian pasta, sautéed mushrooms, spinach sprouts, hazelnut espuma

***

Tartelette à la courge, sorbet potimarron-passion
Pumpkin tartlet, pumpkin and passion fruit sorbet

Menu imaginé et orchestré par notre Chef Arnaud Demerville
Menu imagined and orchestrated by our Chef Arnaud Demerville

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

Allergènes : des mesures sont en place pour réduire les risques de contamination croisée, cependant une garantie d'absence totale de trace ne pourra pas être fournie - *Allergens: measures are in place to reduce the risk of cross-contamination, but we cannot guarantee a total absence of traces*