



# MOULIN ROUGE<sup>®</sup>

## SOIRÉE VIP

Dîner et Spectacle à 19 heures - *Dinner and Show at 7pm*

A partir de (from) 420 € par personne

### Menu

Frivolités, Amuse-Bouche



Œuf Bio cuit Parfaitement, Crèmeux de Châtaignes, Gouda Truffé,  
Champignons des Bois Tombés au Beurre Noisette, Fleur de Cazette, Coulis de Persil

*Perfect Organic Chicken Egg, Cream of Chestnut, Wild Mushroom, Truffle Gouda Cheese,  
Grounded Cazette Hazelnuts, Parsley Coulis*

ou / or

Carpaccio de Magret de Canard au Saté, Royale de Foie Gras au Caramel Miel-Gingembre,  
Bouillon Citronnelle Soja, Salade d'Herbes Tendres

*Duck Breast Carpaccio with Satay, Dice of Foie Gras Mousse with Honey-Ginger Caramel, Lemongrass and Soy Broth, Herb Salad*

ou / or

Langoustine « Aburi », Déclinaison de Betteraves Multicolores, Raifort, Tobiko Wasabi  
*Dublin Bay Prawns Aburi Style, Multicolored Beetroot Declination, Flying Fish Roe with Wasabi*



Filet de Bar Poêlé, Risotto d'Orge Perlé, Potimarron Confit, Espuma de Parmesan, Jus de Courge Emulsionné à l'Huile Vierge  
*Fillet of Sea-Bass, Risotto of Pearl Barley with Red Kuri Squash Confit, Parmesan Emulsion, Squash Juice Emulsified with Virgin Olive Oil*

ou / or

Filet de Bœuf Rubia Gallega Maturé Snacké à la Plancha, Panais en Textures, Jus de Rôti à la Fève Tonka  
*Dry Aged Fillet of Beef Pan Seared, Parsnip Declination, Gravy with Tonka Beans*

ou / or

Selle Agneau Rôtie au Sautoir, Kefta de la Panoufle, Fine Purée d'Artichauts au Chèvre Fermier, Mini Poivrades Sautés, Jus Court  
*Roasted Saddle of Lamb, Kofta, Whipped Artichoke with Farm Goat Cheese, Pan fried Baby Artichoke, Light Cooking Juice*



Sélection de Fromages Affinés de Nicolas Rovecchio

*Selection of Cheeses from Nicolas Rovecchio*

ou / or

Sorbet Yaourt de Chèvre, Sirop d'Erable, Espuma aux Noix du Périgord, Copeaux de Châtaignes Torréfiées  
*Goat Cheese Yogurt Sherbet, Maple Sirop, Perigord Walnuts Spume, Roasted Chestnuts Chips*



Mi-cuit au Chocolat Guanaja 70%, Cœur Coulant au Poivron Rouge, Pâtes de Fruits Poivron-Sauge,  
Ganache Fondante au Bahibé, Sorbet Cacao Relevé au Piment Oiseau  
*Molten Chocolate Cake Guanaja 70% with Red Pepper, Sage and Red Pepper Fruit Paste, Bahibé Chocolate Ganache,  
Cacao Sherbet with Bird's Eye Chili*

ou / or

Fine Tarte Amandine, Déclinaison de Poires, Sorbet Poire au Poivre de Sichuan  
*Thin Almond Tart with a Pear Declination, Pear and Sichuan Pepper Sherbet*

ou / or

Panna Cotta de Yaourt Grec à la Vanille Légèrement Parfumée à l'Eau de Roses, Figues de Solliès Fraîches et en Compotée,  
Sorbet à la Feuille de Figuier

*Vanilla Greek Yogurt Panna Cotta Scented with Rose Water, Compote and Fresh Solliès Figs, Sherbet of Fig Leaf*



Mignardises

1/2 bouteille de Champagne ou de Vin - *1/2 bottle of Champagne or Wine*

Emplacement Privilégié - *Privileged Seating*

Inclus : Menu personnalisé, Coupe-File, Vestiaire, Champagne Rosé Prestige de Bienvenue, Programme de la Revue, Cadeau  
*Included : Personalized menu, Priority access, Cloakroom, Welcome Champagne Rosé Prestige, Programme of the show, Gift*

Réservation indispensable au moins 24 heures avant la date choisie. *Necessary booking 24h minimum before the day of your choice.*



MOULIN ROUGE<sup>®</sup>  
PARIS

*SOIRÉE VIP*

Spectacle à 21 et 23 heures - *Show at 9pm and 11pm*

A partir de (*from*) 210 € par personne

*Féerie*



**Champagne Prémium \***

Emplacement Privilégié - *Privileged Seating*

Inclus : Coupe-File, Vestiaire, Programme de la Revue, Sélection de Macarons, Cadeau

*Included : Priority access, Cloakroom, Programme of the show, a Selection of Macaroons, Gift*

\*1/2 bouteille de Champagne ou de Vin - *1/2 bottle of Champagne or Wine*

Réservation indispensable au moins 24 heures avant la date choisie. *Necessary booking 24h minimum before the day of your choice.*