



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 22 juin au 20 septembre 2022 - *Valid from June, 22 to September 20, 2022*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Melon Charentais, Copeaux de Bœuf Mariné à Cru, Gelée de Consommé de Bœuf au Porto
Charentais Melon, Shaving of Marinated Beef, Jelly of Beef Consommé with Port

ou / or

Tataki de Saumon dans l'Esprit d'un Mojito, Ananas en Textures, Gel Citron Mentholé
Salmon Tataki Mojito Style with Pineapple, Lemon and Mint Coulis



Suprême de Poulet, Label Rouge, Rôti, Tartare Tiède de Homard, Purée de Pomme de Terre,
Légumes de Saison, Sauce Américaine
*Roasted Breast of Red Label Chicken, Warm Lobster Tartar, Mashed Potatoes,
Summer Vegetables, American Sauce*

ou / or

Filet de Maigre Snacké à la Plancha, Petits Pois à la Française, Espuma de Carottes au Sel Fumé,
Poitrine de Cochon Dorée
Fillet of Croaker Fish Pan Fried, Peas' French Style, Carrot Sauce with Smoked Salt, Pork Belly



Tiramisu Traditionnel au Café, Condiment à l'Anis Etoilé
Traditional Tiramisu with Coffee and flavored with Star Anise

ou / or

Choux à la Vanille de Madagascar, Confit d'Abricots, Gel Parfumé à la Coriandre
Choux Pastry Filled with Madagascar Vanilla Cream, Candied Apricot, Coriander Scented Coulis





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 22 juin au 20 septembre 2022 - *Valid from June, 22 to September 20, 2022*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Mise en Bouche



Pâté en Croûte de Volaille Maison, Pickles de Fruits d'Été, Jeunes Pousses de Frisée, Noix de Pécan
Homemade Pâté in a Pastry Crust, Pickles of Summer Fruits, Young Chicory Leaf, Pecan Nuts

ou / or

Dans l'Esprit d'un Vitello Tonnato, Fines Tranches de Veau, Thon Rouge Mariné à Cru,
Câpres à Queue, Parmigiano Reggiano

Thin Slices of Veal, Vitello Tonnato Style, Raw Marinated Red Tuna, Caperberries, Parmigiano Reggiano

ou / or

Saumon Fumé de la Maison Fumaisons, Tarama au Corail d'Oursin
Smoked Salmon from "Fumaison", Tarama with Sea Urchin Coral



Filet de Veau Poêlé, Légumes d'Été Cuits et Crus, Véritable Sauce Aïoli, Jus de Viande
Pan-Roasted Fillet of Veal, Mixed Summer Vegetables Cooked and Raw, Aioli Sauce, Gravy

ou / or

Pavé de Bar en Vapeur de Citron, Gnocchis de Pommes de Terre,
Tomates Confites au Basilic, Fenouil Confit, Olives Riviera, Siphon Piquillo
*Fillet of Seabass Steamed on a Bed of Lemon, Fennel Confit, Tomato Confit with Basil,
Potato Gnocchi, Riviera Olives, Piquillo Pepper Sauce*



Parfait Glacé, Cœur de Pêche, Chantilly Vanille, Fruits d'Été
Iced Parfait, Peach filling, Vanilla flavored Chantilly Cream, Fresh Summer Fruits

ou / or

Comme une Forêt Noire au Guajana 70% Légèrement Parfumé à la Fève de Tonka
Black Forest Cake with Chocolate Guajana 70%, Flavored with Tonka Beans



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

