



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 mars au 20 juin 2023 - Valid from March 22 to June 20, 2023

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Émincé de Caille aux Épices, Laitue Craquerelle, Anchois Marinés, Véritable Sauce César, Râpé de Poutargue
Sliced Quail with Spices, Crispy Lettuce, Marinated Anchovies, Real Caesar Sauce, Grated Bottarga

ou / or

Fine Julienne de Cèleri Liée à une Mayonnaise Maison au Curry Breton, Tartare de Saumon,
Pomme Granny en Différentes Textures, Perles de Hareng Fumé
Julienne of Curried Celery Cooked with Homemade Mayonnaise, Salmon Tartar, Textured Apples, Avruga



Suprême de Poulet Fermier Snacké à La Plancha, Asperge Blanche Rôtie au Vin Jaune,
Écrasé de Pommes de Terre Vitelotte, Jus Court
Snacked Farm Chicken Supreme, White Asparagus with Yellow Wine, Purple Potato Puree, Pan Sauce

ou / or

Dos de Lieu Jaune Confit Doucement au Four, Frégola Sarda Cuites comme un Risotto, Espuma d'Artichauts,
Copeaux de Chèvre Fermier
Oven Baked Pollock, Fregola Sarda Risotto, Espuma of Artichokes, Goat Cheese



Petite Duchesse Française : Choux Chocolat Illanka du Pérou 63%, Crémeux au Maïs Doux, Popcorns Maison Caramélisés
French «Petite Duchesse»: Illanka Peruvian Chocolate 63% Puff Pastry, Yellow Corn Cream, Homemade Caramelized Popcorn

ou / or

Finger Printanier Acidulé à la Fraise Rafraîchi à la Menthe, Biscuit à la Façon d'un Pancake
Finger Style Entremet, Strawberry Confit Refreshed with Mint





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 mars au 20 juin 2023 - *Valid from March 22 to June 20, 2023*

Menu

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Mise en Bouche



Escalope de Foie Gras Poêlée, Déclinaison de Navets, Bouillon de Crevettes Grises
Pan-Fried Foie Gras Escalope, Medley of Turnips, Grey Shrimp Broth

ou / or

Saumon Fumé en Sashimi, Masago, Philadelphia, Blinis
Smoked Salmon Sashimi, Masago, Philadelphia, Blinis

ou / or

Œuf Bio Cœur Coulant, Asperges Vertes et Blanches à la Cazette, Champignons
Soft-Boiled Organic Egg, Green and White Asparagus, French Nuts, Mushrooms



Filet Mignon de Veau Cuit au Sautoir, Polenta, Cancoillotte, Maïs Brûlé, Coulis Persil Aillé
Sautéed Veal Fillet, Polenta, Cancoillotte Cheese, Burnt Corn, Garlic and Parsley Coulis

ou / or

Aiguillettes de Saint Pierre Pochées, Haricots Coco, Bouillon Herbacé, Pistou de Courgettes, Chorizo Ibérique
Poached Zeus Faber, White Beans, Herbaceous Broth, Zucchini Pistou, Iberian Chorizo



A la Façon d'une Tarte Citron, Ganache Montée au Gianduja
Lemon Tart Style, Gianduja Ganache

ou / or

Brioche Maison au Sucre Perlé, Crème Diplomate à la Vanille Madagascar, Pommes et Rhubarbes en Textures
Homemade Brioche with Beaded Sugar, Diplomat Cream with Madagascar Vanilla, Apples and Rhubarbs



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

