



LE MOULIN ROUGE
82 BD DE CLICHY – 75018 PARIS



Du 20 Septembre 2019 au 20 Mars 2020

A noter

- Groupe de 10 personnes minimum
- Tenue correcte exigée
- Vestiaire obligatoire et payant au Moulin Rouge
- Les enfants sont acceptés au Moulin Rouge à partir de 6 ans

SPECTACLE & ½ BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

	SEMAINE	VENDREDI & SAMEDI
21 H	113€ 119€	123€ 130€
23 H	105€ 112€	115€ 122€

FORMULE DÎNER SPECTACLE

	SEMAINE	VENDREDI & SAMEDI
MISTINGUETTE	175€ 185€	185€ 195€
TOULOUSE - LAUTREC	188€ 199€	198€ 209€



SOIRÉE MISTINGUETTE

Entrée

Thon Saku en Tataki, Chutney de Betteraves Acidulées, Coiffé Décoiffé de Betteraves Multicolores

Ou

Persillé de Lapin de Vendée, Gelée aux Herbes Fraîches, Quenelle de Pesto de Cornichons

Plat

Filet de Merlu Cuit sur la Peau, Riz Vénéré, Émulsion au Vieux Parmesan

Ou

Suprême de Volaille Fermière Rôti au Citron, Fricassée de Légumes de Saison, Jus à l'Estragon

Dessert

Charlotte aux poires, Crème Bavaroise Vanille

Ou

Saint honoré Tout Chocolat, Noix de Pécan Caramélisées

1/2 Bouteille de Champagne



SOIRÉE TOULOUSE-LAUTREC

Entrée

Saumon Mariné à l'Aneth, Tarama au Naturel, OEufs de Cabillaud Fumés et ses Blinis

Ou

Ballotine de Foie Gras Français aux Boutons de Roses, Chutney de Fruits du Mendiant, Gelée de Mangue

Ou

Salade de Boulgour, Gambas Black Tiger Marinées et Cuites au Tandoori, Concombres en Pickles et Pomelos

Plat

Noix de Saint Jacques Dorées, Chips de Speck, Lentilles Vertes du Puy-en-Velay Liées à la Ciboulette, Émulsion de leur Jus de Cuisson

Ou

Quasi de Veau Français Cuit à la Plancha, Fricassée de Champignons des Sous-Bois Liée au Parmesan et Tétragones, Jus au Banyuls

Dessert

Finger aux Agrumes de Saison, Crèmeux Kalamansi, Ganache Montée Vanille Intense

Ou

Palet de Chocolat Blanc et Caramel au Beurre Salé, Compotée de Pomme, Biscuit Joconde

1/2 Bouteille de Champagne