



DINER DES FÊTES / CHRISTMAS TIME DINNER

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville

Revue à Grand Spectacle "Féerie"
1/2 Bouteille de Champagne - Dîner

The Great Spectacular Show "Féerie"
1/2 Bottle of Champagne - Dinner



valable du jeudi 21 décembre 2023 au mercredi 3 janvier 2024 inclus, à l'exception du 31 décembre
valid from Thursday 21 December 2023 to Wednesday 3 January 2024 included, except on 31 December

Menu



Amuse-Bouche - Pressé de Foie Gras à la Cazette, Poire Confite, Pain d'Epices de Frédéric Lalos
Appetizer - Pressed Foie Gras with Cazette Hazelnut, Candied Pear and Gingerbread by Frédéric Lalos

Paleron de Bœuf Confit Huit Heures, ~~Crèmeux de Foie Gras truffé~~, Croustillant de Sarrasin
Eight-hour Beef Chuck Confit, Creamy Foie Gras with Truffles and Crispy Buckwheat

ou/or

Crevettes Obsiblués, Céleris en Textures, Tarama au Caviar, Coulis d'Orange Sanguine, Perles d'Oignons Rouges
Obsiblués Prawns, Textured Celery, Tarama with Caviar, Blood Orange Coulis, Red Onion Pearls

Filet de Turbot Doré à la Plancha, Couteau Farci, ~~Perles de Hareng Fumé~~, Gnocchis de Pomme de Terre, Bouillon Dashi
Browned Fillet of Turbot, Stuffed Razor cCam, Smoked Herring Pearls, Potato Gnocchi, Dashi Broth

ou/or

Filet de Veau Cuit au Sautoir, Etuvée d'Endives à la Truffe Noire, Polenta, Sauce Périgieux
Sautéed Veal Fillet, Stewed Endives with Black Truffle, Polenta, Perigieux Sauces

Retour du Marché de Noël, Pain d'Epices Maison, ~~Crème à la Vanille Bourbon~~, Coulis dans l'Esprit d'un Vin Chaud
Back from the Christmas Market, Homemade Gingerbread, Bourbon Vanilla Cream, Mulled Wine Coulis

ou/or

Crème Parfumée au Thé Earl Grey de la Maison Dammann Frères, Gelée de Bergamote,
Biscuit Croustillant aux Zestes d'Agrumes, Citron Caviar
Cream Flavoured with Earl Grey Tea from Dammann Frères, Bergamot Jelly, Crispy Biscuit with Citrus Zest, Lemon Caviar

Accompagné d'une demi-bouteille de Champagne Laurent-Perrier La Cuvée
... et 1 cadeau souvenir du Moulin Rouge par couple !
With a half-bottle of Champagne Laurent-Perrier La Cuvée ...and a souvenir of the Moulin Rouge per couple !

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

