

# MOULIN ROUGE<sup>®</sup>

## MENÚ BELLE EPOQUE

Revue à Grand Spectacle “Féerie” - 1/2 Bouteille de Champagne Laurent Perrier - Dîner

*El Incredible Espectáculo “Féerie” - 1/2 Botella de Champán Laurent Perrier - Cena*

**Prix Public (à partir de ) / Tarifa Pública (desde) : 220 €**

VALABLE DU 15 MARS AU 12 OCTOBRE 2017 – VÁLIDO DESDE EL 15 DE MARZO AL 12 DE OCTUBRE, 2017

### Menú

Mise en Bouche

Pressé de Foie Gras aux Fruits de la Passion et Gambero Rosso  
*Foie Gras Prensado con Fruta de la Pasión y Gambas Rosadas*

ou / o

Saumon Fumé, Blinis et Crème Dégourdie au Citron Vert  
*Salmón Ahumado Escocés, Blinis y Crema con Zumo de Lima*

ou / o

Queues de Langoustine Marinées au Citron Vert, Servies Crues en Carpaccio, Caviar Impérial de Sologne  
*Colas de Langostinos Marinados con Lima, Servidos Crudos en Carpaccio, Caviar Imperial de Sologne*

Filet de Bœuf Poêlé, Cromesquis, Pommes Fondantes, Salade d’Herbes Tendres, Sauce Béarnaise  
*Fillete de Ternera, Croquetas de Carrillera, Patatas Tiernas, Ensalada de Verde, Salsa Bernesa*

ou / o

Aiguillette de Saint Pierre, Bouillon d’Aigo Boulido, Mini Légumes d’Eté  
*Aguja de Saint Pierre, Brote de Ajo, Mini Vegetales de Verano*

Melaka Chocolat Noir Guanaja 70%, Cœur Crème Brûlée Praliné Cacahuète  
*Guanaja de Chocolate Negro 70% de Melaka, Centro de “Crème Brûlée” con Praliné de Cacahuètes*

ou / o

Biscuit Moelleux à la Praline de Montargis, Ganache Chocolat Blanc Emulsionnée, Marmelade de  
Framboise Pépins

*Galletas de Avellanas de Praliné Montargis, Ganache de Chocolate Blanco Emulsionado, Mermelada de Frambuesas*

ou / o

La Myrtille

Amandine Myrtilles, Mousse Onctueuse de Fromage Frais du Cotentin,  
Confiture de Myrtille Aigre Douce au Poivre Sauvage de Madagascar

*Galletas de Almendras con Arándanos con Crema de Queso Mermelada Agridulce de Arándanos con Pimienta Salvaje de Madagascar*

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC

*Menú imaginado y orquestado por el Chef David Le QUELLEC*

