



# MOULIN ROUGE<sup>®</sup> PARIS

## Soirée de la Saint-Valentin *Valentine's Evening*

13 et 14 février 2016 - February 13 and 14, 2016



### *MENU*



Crevette Crystal Bleu en Marinade Instantané, Citron Caviar, Sésame Soufflé au Yuzu  
*Tiger Blue Shrimp, Marinated with Olive Oil and Lemon Juice, Puffed Sesame Seed with Yuzu*



Carpaccio de Saint Jacques de la Baie d'Erquy au Thé Matcha, Betterave Rouge Cuite,  
Crème Double Fumée au Bois de Hêtre  
*Carpaccio of Scallops from Erquy Bay, Matcha Tea, Red Beetroot, Double Cream Smoked with Beech Wood*



Faux Filet de Bœuf Wagyu, Côte de Blettes, Pétales de Tomate Confite et Jus d'olive Taggiasca,  
Frites de Panisse, Sauce Choron  
*Wagyu Sirloin Steak, Swiss Chard, Comfit Tomato with Taggiasca Olive Juice,  
Pan Fried Chick-Pea Sticks, Choron Sauce*

ou / or

Darne de Barbue Rôti aux Algues Marines, Parmentier d'Huître en Habit Vert, Ormeaux d'Elevage en Persillade  
*Brill Steak Roasted with Seaweed, Oyster Parmentier Wrap in a Salad Leaf, Farm Abalone with Parsley*



Macaronade aux Framboises, Crèmeux Litchi Citron Vert, Pétales de Roses  
*Raspberry Macaronade, Cream of Litchi and Lime, Rose Petals*

1/2 bouteille de Champagne Billecart-Salmon Rosé  
*1/2 bottle of Champagne Billecart-Salmon Rosé*

*... et 1 cadeau souvenir du Moulin Rouge par couple !*  
*... and a souvenir of the Moulin Rouge per couple !*

