



MOULIN ROUGE[®]

MENU PESCO-VEGETARIEN

Revue à Grand Spectacle "Féerie" - 1/2 Bouteille de Champagne - Dîner
The Great Spectacular Show "Féerie" - 1/2 Bottle of Champagne - Dinner

Prix Public (à partir de) / *Public Rate (from)* : 199 €

Valable du 22 mars au 19 septembre 2019 - *Valid from March 22 to September 19, 2019*

Menu 🏠

Belles Gambas Tigre au Pesto de Basilic, Rafraîchie d'une Caponata à la Civette et Pignons de Pin
Tiger Prawns in a Basil Pesto, Caponata with Chives and Pine Nuts

ou / *or*

Déclinaison de Tomates Anciennes, Siphon Mozzarella, Sablé Parmesan, Basil Cress
Multicolored Heirloom Tomatoes, Cream of Mozzarella di Bufala, Basil Cress, Parmesan Wafer



Cabillaud Coco Curry, Blanc de Seiche et Crevettes, Relevés au Piment d'Espelette
Cod Fish Coco-Curry, Cuttlefish Fillet, Prawns, Flavored with Espellette Pepper

ou / *or*

Risotto de Légumes en Barigoule Liés au Pistou
Risotto with Barigoule Vegetables and Pistou



Nage de Fruits du Moment, Sorbet Citron Jaune
Mixed Seasonal Fruits, Yellow Lime Sherbet

Menu imaginé et orchestré par notre Chef David Le QUELLEC
Menu created and orchestrated by our Chef David Le QUELLEC