



MOULIN ROUGE[®]

Menu *BELLE EPOQUE*

imaginé et orchestré par les Chefs de la Maison Dalloyau



DALLOYAU
PARIS

valable du 1er avril 2012 au 31 mars 2013 à l'exception du 31 décembre et des soirées spéciales
valid from 1 April 2012 to 31 March 2013 except on 31 December and on special evenings

Prix Public / Public Rate : 200 €

comprenant la revue "Féerie", une demi-bouteille de Champagne et le dîner.
including the show "Féerie", one 1/2 bottle of Champagne and the dinner.

Mise en Bouche



Foie Gras de Canard à la Fleur de Sel, Vinaigrette de Mangue, Roquette en Salade et Toast Grillé
Duck Foie Gras with Sea Salt, Mango Vinaigrette, "Roquette" Salad and Grilled Toast

ou/or

Tarte Fine de Homard "à la Parisienne", Tomate Concassée et Chiboust Homardine, Salade d'Herbes
Lobster thin Pie "à la Parisienne", Crushed Tomato and Lobster Chiboust Cream, Herbs Salad



Filet de Bar Poêlé, Risotto Crémeux aux Champignons des Bois, Crème de Mousserons
Fried Sea Bass Fillet, Creamy Risotto with Wood Mushrooms, Meadow Mushroom Cream

ou/or

Faux-filet "1889", Poêlée de Grenailles au Thym, Haricots Verts au Beurre Frais, Sauce au Poivre
Sirloin Steak "1889", Small Fried Potatoes with Thyme, French Beans with Fresh Butter, Pepper Sauce



Saint Honoré aux Framboises, Crème Fouettée Légère, Croquant Feuilleté au Caramel
"Saint Honoré" with Raspberries, Light Whipped Cream, Crunchy Caramel Pastry

ou/or

Opéra "Moulin Rouge", Ailes en Chocolat, Sauce Chocolat et Noisette
"Moulin Rouge" Opera Pastry, Chocolate Wings, Chocolate Hazelnut Sauce

ou/or

Gourmandise d'un Echiquier aux Trois Chocolats, Perles Croquantes
Gourmandise of Three Chocolates "Echiquier" Pastry, Crispy Chocolate Pearls

