

REPAS-SPECTACLE Mai 2024 AU MASTROQUET

MENU CABARET 50€

Tumbleur de caviar d'aubergine et fromage frais
au concassé de tomate

ou

Salade Saônoise
à base de toast de chèvre chaud,
jambon sec, et noix

ou

Terrine de saumon en Bellevue
ou

Feuilleté d'asperges sauce orange

—

Cuisse de canard aux baies de cassis
ou

Dos de lieu au beurre blanc

ou

Suprême de poulet à la crème de Comté

ou

Filet de boeuf aux morilles (+10€)

—

Planche de fromages Régionaux

ou

Tulipe de sorbets

à base de sorbet framboise, kalamansi, abricot

ou

Duo de mousse chocolat-noisette

ou

Soupe de fraises

ou

Coupe glacée Pompadour, a base de glace
plombière, meringue, Grand-Marnier et crème
fouettée

ou

Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel

MENU CHAMPARIS 60€

Médailon de brochet farci en Bellevue

ou

Foie gras de canard et confit de figues

ou

Salade aux noix de St-Jacques, agrume, avocat,
moules et crevettes

—

Cuisse de canard aux baies de cassis

ou

Dos de lieu au beurre blanc

ou

Suprême de poulet à la crème de Comté

ou

Filet de boeuf aux morilles (+10€)

—

Planche de fromages Régionaux

ou

Tulipe de sorbets

à base de sorbet framboise, kalamansi, abricot

ou

Duo de mousse chocolat-noisette

ou

Soupe de fraises

ou

Coupe glacée Pompadour, a base de glace
plombière, meringue, Grand-Marnier et crème
fouettée

ou

Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel

MENU TI-GRAYLOIS 14€

Salade César

à base de poulet, croûtons, comté et oeuf

ou

Jambon blanc

—

Saucisse de Francfort

ou

Fish and chips

ou

Burger kids

à base de steak haché, cheddar, tomate, sauce burger et frites

—

Glace bonbon

à base de glace vanille, smarties et crème fouettée

ou

Mousse chocolat-noisette ou Gaufre de Liège

Photo Valery Huvaeu