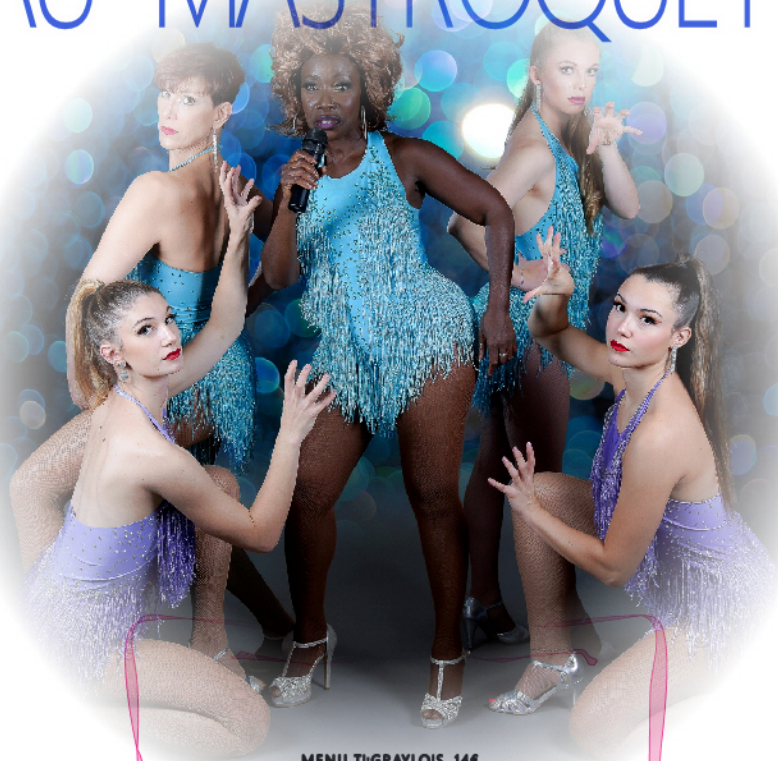


REPAS-SPECTACLE Juin 2026 AU MASTROQUET

MENU CABARET 54€

- Verrine de fromage frais aux herbes
et saumon fumé
ou
Jambon cru de Luxeuil et melon
ou
Masaïque de légumes et verrine au concombre
—
- Saumon sauce Hollandaise
ou
Suprême de poulet à la crème de Comté
ou
Burger Cheese
ou
Filet de boeuf aux morilles (+12€)
—
- Planche de fromages Régionaux
ou
Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, citron, abricot
ou
Duo de mousse chocolat-noisette
ou
Coupe glacée Pompadour
A base de glace plombière, meringue,
Grand-Marnier et crème fouettée
ou
Soupe de fraises
ou
Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel



MENU TI-GRAYLOIS 14€

- Terrine de légumes ou Jambon blanc
ou
Melon et oeuf dur
—
Saucisse de Francfort ou Fishs 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

MENU CHAMPARIS 64€

- Foie gras de canard maison et confiot de figues
ou
Douze escargots de Bourgogne
ou
Marbré de poisson et brochette de crevettes
—
- Saumon sauce Hollandaise
ou
Suprême de poulet à la crème de Comté
ou
Burger Cheese
ou
Filet de boeuf aux morilles (+12€)
—
- Planche de fromages Régionaux
ou
Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, citron, abricot
ou
Duo de mousse chocolat-noisette
ou
Coupe glacée Pompadour
A base de glace plombière, meringue,
Grand-Marnier et crème fouettée
ou
Soupe de fraises
ou
Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel