

# REPAS-SPECTACLE Août 2024 AU MASTROQUET



## MENU T-GRAYLOIS 14€

Terrine de légumes  
ou  
Jambon blanc  
ou  
Melon et oeuf dur  
—  
Saucisse de Francfort  
ou  
Fish and chips  
ou  
Burger kids  
à base de steack 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 CABARET 52€

Verrine de fromage frais aux herbes  
et saumon fumé  
ou  
Tumbleur de caviar d'aubergine et fromage frais  
au concassé de tomate citronné  
ou  
Demi melon au Porto  
ou  
Salade Saônoise  
à base de toast de chèvre chaud,  
jambon sec, noix  
—  
Filet de truite aubeurre blanc  
ou  
Suprême de poulet à la crème de Comté  
ou  
Sauté de joues de boeuf à la Bordelaise  
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  
Coupe glacée Pompadour  
A base de glace plombière, meringue,  
Grand-Marnier et crème fouettée  
ou  
Crème brûlée vanillée  
ou  
Gaufre du Mastroquet  
montée de glace vanille et caramel

## MENU CHAMPARIS 62€

Médailon de brochet farci au saumon en Bellevue  
ou  
Foie gras de canard et gelée de raisin  
ou  
Salade aux noix de St-Jacques, agrume, avocat,  
moules et crevettes  
—  
Filet de truite au beurre blanc  
ou  
Suprême de poulet à la crème de Comté  
ou  
Sauté de joues de boeuf à la Bordelaise  
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  
Coupe glacée Pompadour  
A base de glace plombière, meringue,  
Grand-Marnier et crème fouettée  
ou  
Crème brûlée vanillée  
ou  
Gaufre du Mastroquet  
montée de glace vanille et caramel