

MENU CABARET 54€

Terrine de poissons et petite verrine de
fromage frais au saumon
ou
Pâté en croûte et jambon de Luxeuil
ou
Crumble de poireaux à la saucisse de
Montbéliard et cancoillotte

—
Filets de rouget en persillade
ou
Suprême de pintade au vin d'Arbois
ou
Cheese Burger
ou
Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—
Planche de fromages Régionaux
ou
Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, abricot et citron
ou
Caramel Liégeois
ou
Bûche pâtissière
ou
Coupe glacée Pompadour
A base de plombière, Grand-Marnier,
meringue et crème fouettée
ou
Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel

REPAS-SPECTACLE AU MASTROQUET

Décembre 2025



MENU THIRAYLOIS 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

MENU CHAMPARIS 64€

Douze escargots de Bourgogne
ou
Foie gras de canard et confit de figues
ou
Nage de St-Jacques, moules et crevettes aux
petits légumes sauce champagne

—
Filets de rouget en persillade
ou
Suprême de pintade au vin d'Arbois
ou
Cheese Burger
ou
Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—
Planche de fromages Régionaux
ou
Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, abricot et citron
ou
Caramel Liégeois
ou
Bûche pâtissière
ou
Coupe glacée Pompadour
A base de plombière, Grand-Marnier, meringue
et crème fouettée
ou
Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel

Photo Valéry Huygues