REPAS-SPECTACLE AU MASTROQUET

Décembre 2026

MENU CABARET 54€

Crumble de poireaux et saucisse de Morteau
à la cancoillotte
ou
Marbré de poissons
et petite verrine de fromage frais aux herbes
ou
Cassolettes forestière de champignons à la crème
et feuilleté aux graines

—

filet de Limande au beurre blanc
ou
Filet de de poulet
à la crème de Comté
ou
Caille farcie sauce Cognac
ou
Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—

Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, citron, abricot
ou
Verrine biscuitée mousse chocolat et noisette
ou
Bûche pâtissière
ou
Coupe glacée Pompadour
A base de plombière, Grand-Marnier et crème
fouèttée
ou
Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel



MENU TYGRAYLOIS 12€

Salade César
à base de poulet, croûtons, comté et oeuf
ou
Jambon blanc

—

Saucisse de Francfort
ou
Fishs 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 fouèttée
ou
Mousse chocolat-noisette ou Gaufre de Liège

MENU MUSIC HALL 64€

Foie gras de canard et confit de figues
ou
12 escargots de Bourgogne
ou
Nage de St-Jacques aux petits légumes
sauce Champagne

—

filet de Limande au beurre blanc
ou
Filet de de poulet
à la crème de Comté
ou
Caille farcie sauce Cognac
ou
Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—

Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, citron, abricot
ou
Verrine biscuitée mousse chocolat et noisette
ou
Bûche pâtissière
ou
Coupe glacée Pompadour
A base de plombière, Grand-Marnier et crème
fouèttée
ou
Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel

Photo Valery Huygue