REPAS SPECTACLE AU MASTROQUET

Février 2024

MENU CABARET 50€

Terrine de canard et Jambon de Luxeuil
ou
Verrine de fromage frais et saumon fumé
ou
Cassolette forestière et feuilleté aux graines
ou
Douze escargots de Bourgogne

—

Cuisse de canard aux fruits rouges
ou
Saumon à la ciboulette
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
Coupe glacée Pompadour
A base de meringue, glace plombière et alcool de Grand-Marnier
ou
Biscuit Tropical aux fruits frais
ou
Duo de mousse chocolat-noisette
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

—

Glace bonbon
à base de glace vanille, smarties et crème fouèttée
ou
Mousse chocolat-noisette ou Gaufre de Liège

MENU CHAMPARIS 60€

Foie gras frais maison et gelée de raisins
ou
Nage de St-Jacques
et queues d'écrevisses aux petits légumes
ou
Médaillon de brochet farci en Bellevue

—

Cuisse de canard aux fruits rouges
ou
Saumon à la ciboulette
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
Coupe glacée Pompadour
A base de meringue, glace plombière et alcool de Grand-Marnier
ou
Biscuit Tropical aux fruits frais
ou
Duo de mousse chocolat-noisette
ou
Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel

Photo Valery Photogray