

# REPAS SPECTACLE AU MASTROQUET

Janvier . Février 2026



## MENU CABARET 54€

Terrine de canard et jambon cru  
ou

Tourte de grenouilles sauce crème persillée  
ou

Mosaïque de légumes sauce ciboulette et petite  
 verrine de fromage frais aux herbes  
et saumon fumé

—  
Saumon sauvage sauce Hollandaise  
ou

Filet de poulet farci aux champignons  
sauce forestière  
ou

Jumeau de boeuf au pot-au-feu  
ou

Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—  
Planche de fromages Régionaux  
ou

Tulipe de sorbets

à base de sorbet framboise, abricot et citron  
ou

Coupe glacée Pompadour

A base de meringue, glace plombière et alcool  
de Grand-Marnier

ou

Forêt noire

ou

Crumble aux pommes caramélisées

ou

Gaufre du Mastroquet

montée de glace vanille et caramel

## MENU CHAMPARIS 64€

12 escargots de Bourgogne

ou

Foie gras de canard et confit de figues

ou

Nage de St-Jacques aux petits légumes  
Sauce champagne

—  
Saumon sauvage sauce Hollandaise  
ou

Filet de poulet farci aux champignons  
sauce forestière

ou

Jumeau de boeuf au pot-au-feu  
ou

Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—  
Planche de fromages Régionaux  
ou

Tulipe de sorbets

à base de sorbet framboise, abricot et citron  
ou

Coupe glacée Pompadour

A base de meringue, glace plombière et alcool  
de Grand-Marnier

ou

Forêt noire

ou

Crumble aux pommes caramélisées

ou

Gaufre du Mastroquet

montée de glace vanille et caramel

Photo Valery Photograp

## MENU THGRAYLOIS 14€

Salade César

à base de poulet, croûtons, comté et œuf

ou

Jambon blanc

—  
Saucisse de Francfort ou Fish and chips

ou

Burger kids

—  
Glace bonbon

à base de glace vanille, smarties et crème fouettée

ou

Mousse chocolat-noisette ou Gaufre de Liège