

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

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 fouettée
ou
Mousse chocolat-noisette ou Gaufre de Liège

Photo: Valéry Photogray