

REPAS-SPECTACLE

Juillet 2026

AU MASTROQUET

MENU CABARET 54€

- Verrine de fromage frais aux herbes
et saumon fumé
ou
Salade Saônoise
A base de toast de chèvre, jambon cru et noix
ou
Mosaïque de légumes
et verrine de tartare au concombre
ou
Terrine de canard et saucisse du val d'Ajol
-
- Cuisse de canard aux baies rouges
ou
Filet de sébaste sauce "chien"
ou
Suprême de poulet
à la crème de truffes de Champlitte
ou
Filet de boeuf aux morilles (+12€)
-
- Planche de fromages Régionaux
ou
Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, citron, abricot
ou
Duo de mousse chocolat-noisette
ou
Cocktail de fruits frais
ou
Tiramisu au café
ou
Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel



MENU TI-GRAYLOIS 12€

- Salade César
à base de poulet, croûtons, comté et oeuf
ou
Jambon blanc
ou
Melon
-
- Saucisse de Francfort
ou
Fishes 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

MENU CHAMPARIS 64€

- Foie gras de canard maison et confit de figues
ou
Douze escargots de Bourgogne
ou
Marbré de poisson et brochette de crevettes
-
- Cuisse de canard aux baies rouges
ou
Filet de sébaste sauce "chien"
ou
Suprême de poulet
à la crème de truffes de Champlitte
ou
Filet de boeuf aux morilles (+12€)
-
- Planche de fromages Régionaux
ou
Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, citron, abricot
ou
Duo de mousse chocolat-noisette
ou
Cocktail de fruits frais
ou
Tiramisu au café
ou
Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel