REPAS-SPECTACLE

Juin 2025

AU MASTROQUET

MENU CABARET 52€

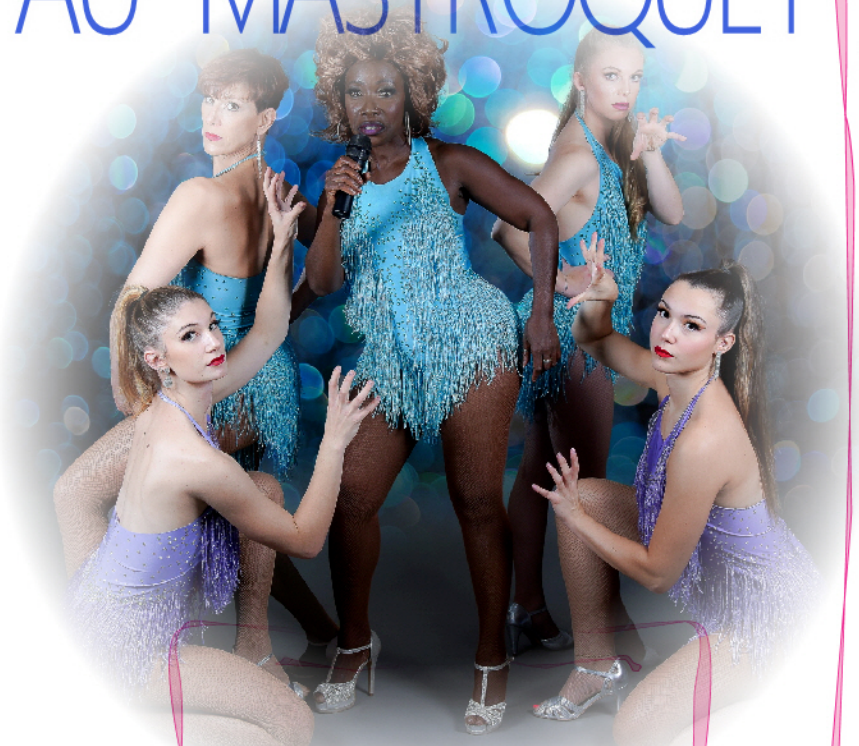
Verrine de fromage frais aux herbes
et saumon fumé
ou
Jambon cru de Luxeuil et melon
ou
Salade de l'été
à base de brochette de crevettes, agrumes,
avocat et sauce Cocktail

—

Sébaste au beurre blanc
ou
Suprême de poulet à la crème de Comté
ou
Sauté de joues de boeuf à la Bordelaise
ou
Filet de boeuf aux morilles (+10€)

—

Planche de fromages Régionaux
ou
Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, kalamansi, abricot
ou
Duo de mousse chocolat-noisette
ou
Coupe glacée Pompadour
A base de glace plombière, meringue,
Grand-Marnier et crème fouèttée
ou
Soupe de fraises
ou
Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel



MENU TI'GRAYLOIS 14€

Terrine de légumes ou Jambon blanc
ou
Melon et oeuf dur

—

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 CHAMPARIS 62€

Médaillon de brochet farci au saumon en Bellevue
ou
Foie gras de canard et confit de figues
ou
Salade aux noix de St Jacques, agrumes, avocat
moules et crevettes sauce Cocktail

—

Sébaste au beurre blanc
ou
Suprême de poulet à la crème de Comté
ou
Sauté de joues de boeuf à la Bordelaise
ou
Filet de boeuf aux morilles (+10€)

—

Planche de fromages Régionaux
ou
Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, kalamansi, abricot
ou
Duo de mousse chocolat-noisette
ou
Coupe glacée Pompadour
A base de glace plombière, meringue,
Grand-Marnier et crème fouèttée
ou
Soupe de fraises
ou
Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel

Photo Valery Huvaue