

REPAS-SPECTACLE

Mai 2026

AU MASTROQUET

MENU CABARET 54€

Tumbleur de caviar d'aubergine et fromage frais
au concassé de tomate

ou

Salade du terroir
à base de toast de Morbier chaud,
jambon sec, et noix

ou

Feuilleté d'asperges sauce Hollandaise

—

Filet de sébaste au beurre blanc

ou

Dodine de poulet à la crème de Comté

ou

Burger cheese

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

Soupe de fraises

ou

Tarte à la Rhubarbe

ou

Coupe glacée Pompadour, a base de glace
plombière, meringue, Grand-Marnier
et crème fouettée

ou

Gaufre du Mastroquet

montée de glace vanille et caramel

MENU MUSIC HALL 64€

Foie gras de canard et confit de figues
ou

Nage de St-jacques aux petits légumes
sauce champagne

ou

Terrine de poisson

Et verrine de fromage frais au saumon fumé

—

Filet de sébaste au beurre blanc

ou

Dodine de poulet à la crème de Comté

ou

Burger cheese

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

Soupe de fraises

ou

Tarte à la Rhubarbe

ou

Coupe glacée Pompadour, a base de glace
plombière, meringue, Grand-Marnier
et crème fouettée

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

à base de steak haché, cheddar, tomate, sauce burger et frites

—

Glace bonbon

à base de glace vanille, smarties et crème fouettée

ou

Mousse chocolat-noisette ou Gaufre de Liège

Photo Valéry Huvague