REPAS-SPECTACLE AU MASTROQUET

Novembre 2026

MENU CABARET 54€

Cassolette forestière de champignons à la crème et feuilleté aux graines
ou
Salade du terroir
A base de toast au Morbier, noix et Jambon cru de Luxeuil
ou
Marbré de poisson et petite verrine de fromage frais au saumon fumé

—

Filet de limande sauce Hollandaise
ou
Filet de poulet
à la crème de Comté
ou
Cheese Burger
ou
Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—

Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, citron, abricot
ou
Caramel Liégeois
ou
Verrine pomme caramel façon tiramisu
ou
Coupe glacée Pompadour
A base de glace plombière, Grand-Marnier et crème fouèttée
ou
Crème brûlée vanillée
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

—

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 MUSIC HALL 64€

Foie gras de canard et confit de figues
ou
12 escargots de Bourgogne
ou
Nage de St-Jacques au petits légumes sauce champagne

—

Filet de limande sauce Hollandaise
ou
Filet de poulet
à la crème de Comté
ou
Cheese Burger
ou
Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—

Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, citron, abricot
ou
Caramel Liégeois
ou
Verrine pomme caramel façon tiramisu
ou
Coupe glacée Pompadour
A base de glace plombière, Grand-Marnier et crème fouèttée
ou
Crème brûlée vanillée
ou
Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel

Photo Yvan Galetti