

MENU CABARET 54€

Crumble de poireaux et saucisse de Montbéliard
à la cancoillotte
ou

Marbré de poisson et
petite verrine de fromage frais au saumon fumé
ou

Cassolette forestière à la crème
et feuilleté aux graines

—
Limande sauce Hollandaise
ou

Filet de poulet
à la crème de comté
ou

Cheese Burger
ou

Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—
Planche de fromages Régionaux
ou

Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, citron, abricot
ou

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

ou
Verrine pomme caramel façon tiramisu
ou

Crème brûlée vanillée
ou

Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel

REPAS-SPECTACLE AU MASTROQUET

Octobre 2026



MENU TI-GRAYLOIS 14€

Terrine de légumes
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

MENU CHAMPARIS 64€

Foie gras de canard et confit de figues
ou

12 escargots de Bourgogne
ou

Nage de St-Jacques aux petits légumes

—
Limande sauce Hollandaise
ou

Filet de poulet
à la crème de comté
ou

Cheese Burger
ou

Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—
Planche de fromages Régionaux
ou

Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, citron, abricot
ou

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

ou
Verrine pomme caramel façon tiramisu
ou

Crème brûlée vanillée
ou

Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel