

MENU CABARET 52€

Salade Saônoise A base de jambon sec, toast de chèvre et noix Douze escargots de Bourgogne Terrine de légumes et petite verrine de fromage

frais aux herbes et saumon

Filet de lieu sauce Hollandaise Suprême de poulet à la crème de comté

Filet de boeuf aux morilles (+10€)

Planche de fromages Régionaux

Tulipe de sorbets

à base de sorbet framboise, kalamansi, abricot

Duo de mousse chocolat-noisette

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

ou

Cocktail de fruits frais

Gaufre du Mastroquet montée de glace vanille et caramel REPAS-SPECTACLE

Septembre 2025 ENU TIGRAYLOIS 1 errine de légumes Jambon blanc Melon et oeuf dur Saucisse de Francfort à base de steack haché, cheddar, tomate, sauce burger et frites Glace bonbon à base de glace vanille, smarties et crème fouèttée Mousse chocolat-noisette ou Gaufre de Liège



MENU CHAMPARIS 62€

Foie gras de canard et toasts

Médaillon de brochet farci au saumon

en Bellevue

Salade de l'été

A base de brochette de crevettes aux épices Orientales, avocat,

moules et crevettes

Filet de lieu sauce Hollandaise

Suprême de poulet

à la crème de comté

Filet de boeuf aux morilles (+10€)

Planche de fromages Régionaux

Tulipe de sorbets

à base de sorbet framboise, kalamansi, abrico

Duo de mousse chocolat-noisette

Coupe glacée Pompadour

A base de glace plombière,

Grand-Marnier et crème fouèttée

Cocktail de fruits frais

Gaufre du Mastroquet montée de glace vanille et caramel

Photo Valery Photogray